Grünewald

Leitfaden

beim

Unterrichte in der Landwirthschaft

für

Schullehrlinge und Schulseminaristen,

von

Ch. Grünewald,

weiland Präfect am kgl. Schullehrerseminar zu Kaiserslautern.

Nach dessen Tode neu bearbeitet

und zum Gebrauche an technischen und landwirthschaftlichen Anstalten,

auch zum Selbstunterrichte eingerichtet

von

Dr. Fr. Wilhelm Medicus,

königl. Lehrer der Landwirthschaft, Naturgeschichte und Naturlehre am Schullehrerseminare, dann der Naturgeschichte &c. an der Kreisgewerbsschule zu Kaiserslautern, correspondirendem Mitgliede der société médico-chirurgicale zu Brügge, ordentlichem Mitgliede der naturforschenden Gesellschaft Pollichia &c.

Der neuen Ausgabe zweite, im Ganzen vierte vermehrte Auflage.

Kaiserslautern.

Verlag von J. J. Tascher.

1867.

Buchdruckerei von D. Kranzbühler in Neustadt a. d. H.

Vorwort.

Einige landwirthschaftliche Kenntnisse wenigstens sind wohl aus mehr als Einem Grunde auch den Lehrern an den deutschen Schulen unentbehrlich; und in diesem Sinne wohl schreibt die allerhöchste Verordnung vom 31. Januar 1836 vor, daß nicht allein in dem Präparanden-, sondern auch in dem Seminarunterrichte jene Kenntnisse einen Lehrzweig bilden sollen. Doch die Zeit, welche bei der großen Anzahl und Wichtigkeit der übrigen Lehrgegenstände diesem Unterrichte gewidmet werden kann, ist sehr beschränkt, und der Umfang des landwirthschaftlichen Wissens außerordentlich groß. Darum thut es vor allem Noth, dem Lehrer die Mittheilung und dem Schullehrling und Schulseminaristen die Aneignung dieser Kenntnisse zu erleichtern. Dieses geschieht aber hauptsächlich durch einen Leitfaden, der dem Schüler zur Vorbereitung und Wiederholung beim Unterrichte in die Hände gegeben wird, und an den der Lehrer seine Belehrungen anknüpft, den Inhalt des Leitfadens nach Zeit und Bedürfniß erweiternd. Einen solchen Leitfaden nun will der Verfasser in diesem Büchlein den Schullehrlingen und Schulseminaristen, sowie deren Lehrern bieten.

Zugleich aber möchte er für diesen Unterricht noch einen andern Zweck durch dasselbe erreichen, nämlich den, den Vorbereitungsunterricht auf das Seminar und den Seminarunterricht selbst in innigere Verbindung und Uebereinstimmung zu bringen. Denn wenn bei der Kürze der Zeit nur irgend etwas Erhebliches geleistet werden soll, so muß der Unterricht

in beiden Bildungszeiten gehörig in einander greifen, und in dem Verfahren der Lehrer beider Anstalten muß Uebereinstimmung herrschen.

Darum ist der Verfasser der Meinung, daß in der Vorbereitung auf das Seminar mit den Schullehrlingen nicht der ganze Leitfaden durchgenommen werden solle, sondern daß hier zunächst und hauptsächlich die sieben ersten Abschnitte desselben den Lehrstoff abgeben sollten. Sind diese recht verstanden und fest eingeübt, und bleibt dann noch Zeit übrig, etwas mehr zu thun, so möchte dem Abschnitt über Obstbaumzucht und dem über die Bienenzucht besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden sein. Der Seminarunterricht würde dann, diese Abschnitte wiederholend, sich an den Vorbereitungsunterricht anschließen und denselben in den übrigen Abschnitten weiter führen. Doch ist dies nur eine unmaßgebliche Meinung des Verfassers, die keineswegs dem Urtheil Anderer vorgreifen will.

Schließlich nennt der Verfasser noch einige derjenigen Schriften, aus welchen der Leitfaden größtentheils geschöpft ist, und die er hiermit empfehlen will: 1. Populäres Handbuch der Landwirthschaft von J. A. Schlipf. 2. Auflage. 1845. (Eine gekrönte Preisschrift.) 2. Lehrbuch der Landwirthschaft zum Gebrauch in Landwirthschafts- und Gewerbsschulen von Dr. R. Veit. 3. Lehrbuch der praktischen Landwirthschaft für Schulen und angehende Landwirthe. Von Adam Müller. 1845. 4. Gartenbuch für Gartenliebhaber, Gutsbesitzer und angehende Gärtner. Von J. Metzger. 3. Auflage. 1845.

Kaiserslautern, im März 1846.

Der Verfasser.

Vorrede zur dritten Auflage.

Wenn ich dem Publicum eine Bearbeitung von Grünewald's Leitfaden beim Unterrichte in der Landwirthschaft vorlege, so gewährt es mir zugleich ein großes Vergnügen, dadurch in meiner Art das Andenken des anspruchslosen Autodidakten, mit dem eisernen Fleiße, zu ehren, welcher auch mir persönlich befreundet war. Da mir nach dem Tode desselben zur Ausfüllung der entstandenen Lücke die Leitung des landwirthschaftlichen, überhaupt des naturwissenschaftlichen Unterrichts am k. Schullehrerseminar von Anfang an aushilfsweise anvertraut war, sowie sie mir nunmehr ganz übertragen ist, so hat mich die Verlagshandlung gleich im Beginne angegangen, eine nochmalige Ueberarbeitung dieser dritten Auflage, wie der Verstorbene selbst noch auf seinem Krankenlager eine solche für wünschenswerth erklärt hatte, vorzunehmen.

Die wesentlichste Bereicherung, welche die neue Auflage erfahren hat, besteht in dem chemischen Theile, welcher jetzt den Anfang bildet, und darf derselbe als die erste und bisher einzige schriftstellerische Frucht bezeichnet werden, welche der von Allerhöchster Stelle angeordnete Besuch der Liebig'schen Vorlesungen durch die Seminar-Lehrer im Winter $18^{53}/_{54}$ getragen hat. Der Verstorbene hat dazu ein Manuscript hinterlassen, welches, mit dem bekannten Fleiße desselben ausgearbeitet, zunächst nach den bei Liebig gesammelten Scripten abgefaßt erscheint; auch waren diesem chemischen Theile die Abschnitte von Entwicklung und Wachsthum der Pflanzen,

sowie von den Nahrungsquellen der Pflanzen, dann der spätere von der Fruchtfolge bereits angepaßt und theilweise neu bearbeitet. Von weitern Abschnitten waren nur die Bienenzucht und die Seidenraupenzucht einer neuen Durchsicht unterworfen und mit Zusätzen versehen.

Alles nun, sowohl das, was im Manuscripte vorhanden war, als auch was in der zweiten Auflage gedruckt vorlag, habe ich einer genauen Durchsicht und Ueberarbeitung unterzogen. In dem Abschnitte vom Anbau der landwirthschaftlichen Gewächse sind die Zahlenangaben über den Bedarf an Saatfrucht und den Jahresertrag, sowie die Fruchtfolge, als minder wichtig, durch kleineren Druck vom Haupttexte geschieden worden. Bei der Obstbaumzucht ist „Die Lehre vom Obstbau", von E. Lucas und Dr. Fr. Medicus 1862, benützt worden. Einen kurzen Abschnitt über Ziegenzucht beizufügen, habe ich nicht für überflüssig erachtet. Bei der Bienenzucht hat auch W. Zimmermann's „Bienenfreund am Glan" gedient.

Meine eigenen Bemühungen um die neue Gestaltung des Buches abzugränzen, ist für mich eine um so häkeligere Aufgabe, als auf der einen Seite das Publicum das Manuscript nicht kennt, welches der Verstorbene hinterlassen hat, auf der andern ich dem Letzteren durchaus nichts von seinen Verdiensten rauben möchte. Bezüglich des Styls und der Rechtschreibung habe ich mich mit möglichst weitgehender Pietät an das Vorliegende gehalten, jedoch auch Manches abzuändern mich bewogen gefunden. Meinen Einfluß sowohl in letzterer Beziehung, als auch hinsichtlich des Inhalts möge der kritisirende Leser herausfinden und nachsichtig beurtheilen.

Die Verlagshandlung hat für einen gefälligeren und gedrängteren Druck Sorge getragen; durch die größere Gedrängtheit ist es gekommen, daß die neue Auflage trotz der sehr ansehnlichen Vermehrung kaum die Bogenzahl der alten erreicht.

Der Leitfaden in seinem neuen Gewande ist nun das einzige Lehrbuch der Landwirthschaft, welchem, wie es die Ministerialverordnung vom 21. Dec. 1852 über den Unterricht

in der Landwirthschaft an den Schullehrerseminarien vorschreibt, ein chemischer Theil einverleibt ist, und welches demnach genau den von höchster Stelle abgegränzten Zwecken genannter Anstalt entspricht. Daß aber diese chemische Beigabe das Buch auch für andere Anstalten, namentlich technische aller Art und landwirthschaftliche im engeren Sinne, sowie zum Selbstunterrichte noch geeigneter als früher macht, kann bei dem heutigen Standpuncte der Landwirthschaft, auf welchen sie vor allen Dingen von Liebig gehoben worden ist, keinem Zweifel unterliegen. Auch bilden die nunmehr erweiterten Abschnitte über Bienen- und Seidenraupenzucht, sowie die schon früher vorhandenen über Obst- und Weinbau in landwirthschaftlichen Lehrbüchern seltene und doch sehr passende Zugaben. Möge also diese neue Auflage überall, wohin sie gelangt, so freundlich wie die frühere aufgenommen werden und ihr bescheidenes Theil dazu beitragen, die Landwirthschaft als Wissenschaft immer mehr in der Reihe ihrer älteren Genossinnen einzubürgern!

Kaiserslautern, März 1863.

Dr. Wilhelm Medicus.

Vorrede zur vierten Auflage.

Der Verfasser hat dieser bereits nach vier Jahren nothwendig gewordenen neuen Auflage nur wenige Worte vorauszuschicken. Da er selbst das Buch die ganze Zeit über zum Unterricht in der Landwirthschaft am hiesigen Schullehrerseminare benützt, so hat er die beste Gelegenheit gehabt, sich zu überzeugen, wo noch kleinere Lücken auszufüllen oder wo nach dem fortgeschrittenen Stande der Wissenschaft etwas zu verbessern war. Beides hat er nach bestem Willen und Können gethan, und empfiehlt den Leitfaden wiederholt der wohlwollenden Aufnahme des Publicums, namentlich der Fachgenossen.

Im chemischen Theile sind das Kohlenoxydgas, die Eigenschaften des Magnesiums, die doppelte Darstellungsweise der Schwefelsäure u. a. eingefügt, im Abschnitte von der Fruchtfolge der Gehalt der Pflanzen an Salpetersäure, sowie auch an Ammoniak, nach den neuesten Forschungen richtiger festgestellt worden.

Mit dem Umfange des Unterrichts in der Landwirthschaft, wie ihn die k. Verordnung über die Bildung der Schullehrer im Königreich Bayern vom 29. Sept. v. J. festgestellt hat, weiß sich dieser Leitfaden in völliger Uebereinstimmung, namentlich darin, daß er die dort ausdrücklich vorgeschriebene Obstbaumzucht, Bienen- und Seidenzucht enthält, welche in den meisten Lehrbüchern der Landwirthschaft fehlen.

Kaiserslautern, August 1867.

Der Verfasser.

Inhalt.

Zweite Abtheilung: **Der besondere Pflanzenbau.**

Einleitung.

Die Landwirthschaft ist das älteste und wichtigste Gewerbe; sie bildet die Grundlage für alle anderen. Sie bietet überdies eine Beschäftigung, wenn auch eine mühevolle, welche der Gesundheit des Leibes und der Seele zuträglicher ist, als irgend eine andere, und welche Sinn und Gemüth für das Höhere und Göttliche in der Natur empfänglich macht und offen erhält.

Ihrem Wesen nach zerfällt die Landwirthschaft in zwei Hauptzweige: in Ackerbau und Viehzucht. Der Ackerbau oder die Landwirthschaft im engeren Sinne besteht in der Kunst, dem Boden durch den Anbau und die Pflege von nützlichen Gewächsen einen Ertrag abzugewinnen. Die praktische Aufgabe des Landwirthes in dieser Hinsicht muß daher seyn, daß er von seinen Grundstücken mit dem niedrigsten Kostenaufwande, in der kürzesten Zeit und mit dem geringsten Nachtheile für die Güte seiner Felder die größtmögliche Menge nutzbarer Erzeugnisse (die größten Ernten) erziele. Als besondere Nebenzweige des Ackerbaues mögen angesehen werden der Wiesenbau, der Gartenbau, der Obst- und Weinbau.

Die Viehzucht besteht in der Zucht und Pflege der Nutzthiere, insbesondere der Hausthiere. Sie wird für den Bauersmann von hohem Werthe, da sie ihm höchst wichtige Arbeitsgehilfen verschafft; da sie es ihm möglich macht, viele Bodenerzeugnisse und Abfälle in der Hauswirthschaft vortheilhafter zu verwerthen, als es ohne dieselbe möglich wäre; da sie ihm mancherlei Stoffe zur Befriedigung seiner eigenen Bedürfnisse gewährt; da sie ihm in den Excrementen der

Thiere Dünger für seine Nutzpflanzen liefert. Unter günstigen Verhältnissen treibt der Landwirth auch öfter Bienenzucht und Seidenraupenzucht mit Vortheil.

Vielfältig und anstrengend sind die mechanischen Arbeiten, welche der Bauersmann im Laufe des Jahres zu verrichten hat; aber sie reichen allein nicht aus, einen möglichst hohen Ertrag zu erzielen. Neben Mühe und Arbeit bedarf er gewisser Kenntnisse, damit er sein Geschäft als ein verständiger und denkender Landwirth treiben möge, also falsche und veraltete Ansichten beseitige, aus selbstgemachten Erfahrungen Lehren ziehe und die bewährten Lehren und Verfahrungsarten Anderer zu prüfen und anzuwenden im Stande sei. Diese Kenntnisse werden dem Bauersmanne geboten in den Naturwissenschaften, namentlich in der Naturgeschichte der landwirthschaftlichen Thiere und Gewächse, in der Physik und in der Chemie, besonders in letzterer, welche daher die Grundlage der Landwirthschaft bilden muß.

Neben gewissenhafter Ausführung der mechanischen Arbeiten, neben verständiger und durchdachter Anwendung der Grundlehren aus den genannten Naturwissenschaften, wird dem Landwirthe auch das Dritte nicht fehlen — der Segen von oben.

Erster Theil.

Der Ackerbau.

Erste Abtheilung: Der allgemeine Pflanzenbau.

A. Die Bestandtheile der Pflanzen.

I. Allgemeine Zusammensetzung der Pflanzen.

Alle Pflanzentheile bieten uns im frischen Zustande feste (starre) und tropfbarflüssige Bestandtheile dar. In trockener Luft und durch Einwirkung der gewöhnlichen Luftwärme werden sie merklich, oft sehr beträchtlich leichter. Was sie an Gewicht verlieren, ist Wasser, welches in Dampfform entweicht. Ein Körper, welcher in der gewöhnlichen Lufttemperatur so viel Wasser verloren hat, als er verlieren konnte, heißt lufttrocken.

Durch weiteres Trocknen in einer höheren Temperatur von 80 bis 90° R. werden die Pflanzentheile noch leichter, indem sie alles Wasser verlieren, also vollkommen trocken werden, und nur die festen Bestandtheile zurückbleiben. Die Menge des Wassergehaltes bei einigen wichtigen landwirthschaftlichen Pflanzen ist:

a. im lufttrockenen Zustande:		b. im frischen Zustande:	
1. Weizen (Körner)	15,26%	1. Weißkraut	93%
2. Gerste	14,65%	2. Stoppelrüben	91%
3. Roggen	14,14%	3. Runkelrüben	84%
4. Mohn	13,63%	4. Rothklee	81%
5. Erbsen	13,62%	5. Wiesengras	80%
6. Weizenstroh	14%	6. Kartoffeln	75%
7. Kleeheu	16,66%		
8. Wiesenheu	14,61%		

Vom Austrocknen wird in der Haushaltung vielfältig Anwendung gemacht.

Durch die Einwirkung noch höherer Wärmegrade werden die Pflanzenstoffe braun, schwarz und verbrennen endlich. Dabei verwandelt sich der größte Theil dem Gewichte nach in Luftarten (Gase), welche in die Atmosphäre entweichen,

und nur der kleinere Theil bleibt als Asche zurück. Jener Theil bildet die verbrennlichen Bestandtheile und heißt die organische Materie der Pflanzen; dieser Theil oder die Asche macht den unverbrennlichen Bestandtheil aus und heißt die unorganische Materie (die mineralischen Bestandtheile). Die Menge derselben in den einzelnen Pflanzen und Pflanzentheilen ist sehr verschieden. Die Aschenmenge beträgt z. B.

im Samen von:		im Stroh von:	
Wintergetreide . . .	2%	Wintergetreide . . .	4—6%
Sommergetreide . . .	2—4%	Sommergetreide . . .	4—7%
Hülsenfrüchten . . .	3%	Hülsenfrüchten . . .	6%
ölhaltigen Früchten .	4%	ölhaltigen Früchten .	4—5%
in Kartoffelknollen .	4%	in Kartoffelkraut . .	15%
Runkel- u. Weißrüben	7—8%	Stengel von Hanf u. Flachs	4—5%
Gelbrüben	10%		

Wasser, verbrennliche und unverbrennliche Materie bilden also zunächst die Bestandtheile des Pflanzenleibes; aber sie sind nicht einfache Stoffe, sondern sie sind aus einfachen Stoffen zusammengesetzt, welche die Chemiker Grundstoffe (chemische Elemente) nennen. Wir kommen daher an

II. Die Grundstoffe der Pflanzen und ihre einfachen Verbindungen.

Die Chemiker gebrauchen neben den Namen der Grundstoffe zur kurzen Bezeichnung nur die Anfangsbuchstaben der lateinischen Benennungen. Zugleich aber dienen diese Buchstaben zur Bezeichnung der Gewichtsmenge (Aequivalent), in welcher sich ein Grundstoff mit einem andern zu einem neuen Körper verbindet. Wenn ein Grundstoff sich in einem Mehrfachen seiner Gewichtsmenge mit einem andern verbindet, so wird dieses Mehrfache durch eine Ziffer rechts unten an dem Buchstaben bezeichnet, und wenn eine derartige Verbindung mit einer andern noch einmal eine Verbindung höherer Ordnung eingeht, so wird die Ziffer, welche die Gewichtsmenge jeder niedrigern Verbindung angibt, vor den Namen dieser Verbindung gesetzt. Um mit dieser kurzen Sprache der Chemiker, welche öfter auch in landwirthschaftlichen Schriften vorkommt, in etwas vertraut zu werden, sollen diese Buchstaben nebst den durch sie bezeichneten Gewichtsmengen der Benennung der Grundstoffe und ihrer Verbindungen beigefügt werden.

1) **Der Sauerstoff**, die Lebensluft, Oxygen (O = 100). Man stellt es leicht rein und in reichlicher Menge dar, wenn man chlorsaures Kali in einer Proberöhre, einer Gasentwicklungsflasche oder einem Kochfläschchen über einer Weingeistlampe bis zum Schmelzen erhitzt, das Gas mittels einer gebogenen Glasröhre, welche in einem durchbohrten Korke oder Gummischlauche steckt, in ein Gefäß mit Wasser leitet, und es dort über dem Wasser in Flaschen auffängt. Man kann O auch bereiten aus Quecksilberoxyd, wenn man dasselbe glüht; auch aus Braunstein (Mangansuperoxyd), wenn man dasselbe glüht, oder wenn man es mit englischer Schwefelsäure sorgfältig vermengt und gelinde erhitzt.

Der Sauerstoff ist eine farb-, geruch- und geschmacklose Luftart, welche vom Wasser nur wenig verschluckt wird, das Verbrennen unterhält, selbst aber nicht brennt und sich mit allen chemisch einfachen Stoffen verbindet.

Versuche: Ein glimmender Holzspan oder eine glühende Kohle brennt im Sauerstoff mit lebhafter Flamme; es entsteht Kohlensäure und Asche bleibt zurück. — Schwefel brennt (auf einem Kreidenäpfchen an einem Draht) in O mit lebhafter Flamme zu schwefeliger Säure. — Phosphor brennt im O mit blendend weißer Flamme zu Phosphorsäure. — Dünner, glühend gemachter Eisendraht verbrennt im O unter lebhaftem Funkensprühen zu Eisenoxyd.

Die Verbindung des Sauerstoffes mit einem andern Stoff heißt Oxydation (Verbrennen); der neue Körper heißt Oxyd (Verbrennungsproduct). In der Luft geschieht die Verbrennung dadurch, daß der brennende Körper der Luft den Sauerstoff entzieht. Wenn die Verbindung des Sauerstoffs in höherer Temperatur und unter Wärme- und Lichtentwicklung geschieht, so heißt sie die Verbrennung im gewöhnlichen Sinne. Dieselbe findet statt mit Flamme, wenn der brennende Körper luftförmig ist, sei es, daß er eine Luftart ist, oder erst in der Hitze wird, oder daß gasförmige Producte sich daraus entwickeln; ohne Flamme, wenn von dem Gesagten nichts der Fall ist. Die Bedingungen zur Verbrennung sind: Zutritt des Sauerstoffs, eine bestimmte Entzündungstemperatur und eine etwas höhere Temperatur zum Fortbrennen. Durch Zerkleinerung des Körpers wird die Verbrennung begünstigt.

Findet die Oxydation unter der Entzündungstemperatur des Körpers statt, so heißt sie dunkle Verbrennung. Hierher gehört die Oxydation der Metalle, wie sie bei ge-

wöhnlicher Temperatur stattfindet, die Verwesung, die Athmung. Da der Sauerstoff zum Athmen unentbehrlich und so eine Hauptbedingung des thierischen Lebens ist, so heißt er auch Lebensluft.

Von allen Grundstoffen kommt der Sauerstoff in größter Menge vor. In der Luft sind 23% mit Stickstoff gemischt; im Wasser sind 89% mit Wasserstoff chemisch verbunden; er macht einen wesentlichen Bestandtheil fast aller Mineralien, sowie aller Pflanzen- und Thierstoffe.

Von den Verbindungen des Sauerstoffs, den Oxyden, unterscheidet man vorzüglich zwei Abtheilungen, nämlich Säuren und Basen. Die in Wasser auflöslichen Säuren besitzen die Eigenschaft, Lakmuspapier roth zu färben, und schmecken meist sauer. Die auflöslichen Basen haben einen laugenhaften Geschmack und färben das geröthete Lakmuspapier wieder blau. Ueberhaupt sind Säuren solche Oxyde, welche mit den Basen, und Basen sind solche Oxyde, welche mit den Säuren neue Verbindungen höherer Ordnung, unter dem Namen Salze, eingehen. Beispiele: Salpetersäure ist eine Säure; Kali ist eine Base; Salpetersäure bildet mit Kali ein Salz, salpetersaures Kali oder im gewöhnlichen Leben Salpeter genannt.

2) **Der Wasserstoff,** Hydrogen (H = 125), wird aus Wasser dargestellt, indem man in einer Gasentwicklungsflasche etwa 4 bis 5 Theile Wasser und 1 Theil engl. Schwefelsäure über Zink oder Eisenfeilspäne gießt. Mittelst eines Leitungsrohres kann es unter Wasser geleitet und aufgefangen werden: oder man zündet es an der engen Oeffnung des Rohrs an.

Das Wasserstoffgas ist farb-, geruch- und geschmacklos, 14,5 mal leichter als die Luft, sehr leicht entzündlich, brennt mit schwachleuchtender Flamme, aber sehr starker Wärmeentwicklung, unterhält das Verbrennen nicht.

Versuche: In Seifenwasser geleitet, bildet es Blasen, welche rasch in die Höhe steigen und angezündet brennen. — In einer Flasche aufgefangen, löscht es ein in dieselbe gebrachtes Licht aus, entzündet sich aber selbst am Rande der Oeffnung. — Wenn man über die Flamme des Gases einen kalten Teller oder ein kaltes Glas hält, so beschlagen sie sich in kurzer Zeit mit Wasser; denn in der Luft bildet es beim Verbrennen mit Sauerstoff das Wasser. — Wasserstoff mit Sauerstoff oder atmosphärischer Luft gemischt explodirt beim Entzünden sehr stark.

Die wichtigste Verbindung des Wasserstoffes ist die mit Sauerstoff zu **Wasser** (HO). Das Wasser kann in allen 3 Aggregatszuständen vorkommen, fest, flüssig und dampfförmig. Das Wasser ist ein höchst wichtiges Auflösungsmittel für sehr viele Körper. Es absorbirt sehr viele Gasarten; es mischt sich mit vielen Flüssigkeiten und verdünnt dieselben; es löst viele feste Körper auf, jedoch vermag es nur eine bestimmte Menge von jedem einzelnen Stoff aufzunehmen. Aus der Auflösung kann der Stoff wieder abgeschieden werden durch Abkühlung oder durch Abdampfung oder durch chemische Verbindung mit einem andern Stoffe.

Wegen der auflösenden Kraft kommt das Wasser in der Natur nirgends rein vor. Am reinsten ist das atmosphärische Wasser; es enthält gewöhnlich nur Gasarten. Dem Quell-, Fluß- und Meerwasser sind außerdem mancherlei feste Stoffe beigemischt, z. B. Salze, organische Stoffe.

Das Wasser ist nicht allein bei vielen chemischen Verbindungen und Zersetzungen nothwendig, sondern es wird auch bei der Ernährung von Pflanzen und Thieren von höchster Wichtigkeit und ist bei ihrer Entwicklung ganz unentbehrlich; es löst die nährenden Stoffe und bereitet sie zur Aufnahme vor; es erhält die Säfte flüssig, vermittelt deren Bewegung (durch Endosmose) und ist bei allen chemischen Vorgängen im Organismus der Pflanzen und Thiere eine nothwendige Bedingung; es vermittelt die Ausscheidung des Unbrauchbaren; es liefert Pflanzen und Thieren durch seine Bestandtheile selbst Stoffe zur Bildung neuer Theile. Das Wasser schließt wieder mit vielen andern Körpern Verbindungen, welche man **Hydrate** heißt.

Der Wasserstoff kommt in der Natur nur in Verbindungen vor. Er ist ein Hauptbestandtheil des Wassers und ein wesentlicher Bestandtheil aller organischen Stoffe.

3) **Der Stickstoff**, Nitrogen (N = 175), kann aus der atmosphärischen Luft erhalten werden, wenn man derselben den Sauerstoff entzieht. Dies geschieht am einfachsten, wenn man der in einem Glase durch Wasser abgesperrten Luft durch Verbrennung von Weingeist oder Phosphor den Sauerstoff benimmt.

Der Stickstoff ist eine farblose Luftart, ohne Geruch und Geschmack, nicht brennbar und von 0,97 spec. Gewicht. In ihm sterben Thiere und das Feuer erlischt. In der Atmosphäre ist er mit Sauerstoff gemengt und beträgt dem Ge-

wichte nach 77%. Außerdem ist er in der Salpetersäure und im Ammoniak, im Thier- und Pflanzenkörper enthalten.

Verbindungen: Der Stickstoff verbindet sich mit Sauerstoff zur Salpetersäure, welche aus NO_5, HO besteht. Sie ist eine farblose, eigenthümlich riechende, sehr ätzende, rauchende Flüssigkeit, welche an der Luft gelb wird, Haut, Wolle, Holz, Seide gelb färbt, durch Kochen oder in ihren siedenden Dämpfen organische Stoffe zerstört und Metalle oxydirt. Die Salpetersäure wird künstlich aus Salpeter gewonnen, wenn man einen Theil Salpeter mit einem Theil concentrirter Schwefelsäure übergießt und destillirt. In der Luft entsteht sie durch den elektrischen Funken, weßhalb sie im Wasser der Gewitterregen an Ammoniak gebunden vorkommt. In der Natur erzeugt sie sich in reichlicher Menge bei der Verwesung organischer Stoffe, welche Stickstoff enthalten, wenn Kalk, Kali oder Natron nebst Feuchtigkeit vorhanden ist. Fehlen diese Basen, so entsteht nur Ammoniak; in Gegenwart derselben verwandelt sich das zuerst gebildete Ammoniak später in Salpetersäure, vermöge einer eigenthümlichen Einwirkung auf den Sauerstoff der Luft, wodurch derselbe in (das von Schönbein sogenannte) Ozon umgesetzt wird, dessen oxydirende Wirkung noch lebhafter ist, als die des unveränderten Sauerstoffs.

Die Salpetersäure in ganz verdünntem Zustande liefert den Pflanzen durch ihren Stickstoff ein wichtiges Nahrungsmittel. Daher kommt die das Wachsthum befördernde Kraft ihrer Salze.

b. Der Stickstoff verbindet sich mit Wasserstoff zu Ammoniak (NH_3). Man stellt es dar, wenn man 2 Theile Salpeter, 80 Th. Eisenfeile und 2 Th. Kalihydrat mischt und erhitzt; oder wenn man 2 Theile Salmiak, 3 Th. Aetzkalk und 6 Th. Wasser mischt und gelinde erhitzt. Ammoniak ist ein farbloses Gas von heftigem, stechenden, erstickenden Geruch, scharfem, laugenhaften Geschmack, färbt rothes Lakmuspapier blau und ist in Wasser leicht auflöslich (ein Liter Wasser kann 600 Liter Ammoniak aufnehmen).

Ammoniak ist sehr verbreitet, in der Luft jedoch nur in geringer Menge. Aus derselben wird es durch das Regenwasser dem Boden wieder zugeführt. Es entsteht bei den verschiedenartigsten Zersetzungen stickstoffhaltiger Körper, z. B. bei der Verwesung und Fäulniß, bei der Verbrennung, Verkohlung und trocknen Destillation derselben.

Das Ammoniak, besonders seine Salze, sind im ver-

dünnten und aufgelösten Zustande ein höchst wichtiges Nahrungsmittel für die Pflanzen. Es beschleunigt durch seinen Stickstoff das Wachsthum sehr, ist also bei jungen und bei schnellwachsenden und blattreichen Pflanzen sehr wichtig; es ist zur Bildung aller stickstoffhaltigen Pflanzentheile wesentlich nothwendig. Die Pflanzen nehmen es durch ihre Wurzeln aus dem Boden auf.

4) **Der Kohlenstoff**, Carbon (C = 75), ist in der Natur sehr verbreitet und kommt in allen drei Reichen vor. Er ist ein fester Körper und macht den Hauptbestandtheil der Kohlen aus. Man unterscheidet: a. Mineralkohle, wozu der Diamant und der Graphit (Reißblei) gehört; b. natürliche organische Kohle, als Steinkohle und Braunkohle; c. durch Kunst gewonnene organische Kohle, wozu die Holzkohle, die Coaks, der Kienruß, die Thierkohle gehören. Alle Arten von Kohlenstoff sind geschmack- und geruchlos, unschmelzbar, unverweslich, verbrennen mit wenig Flamme, aber starker Hitze, leiten die Wärme schlecht, die Elektricität aber sehr gut, die künstlich gewonnenen Kohlen sind außerdem schwarz, undurchsichtig und abfärbend.

Die vegetabilische Kohle besitzt in hohem Grade die Eigenschaft, Luftarten, besonders übelriechende, und Dünste zu absorbiren, d. h. einzusaugen. Die Thierkohle vermag vorzüglich Stoffe, welche in Flüssigkeiten, besonders in Wasser aufgelöst sind, aufzunehmen und zurückzuhalten, weßhalb sie ein kräftiges Mittel zur Entfärbung und Geruchlosmachung vieler Flüssigkeiten ist.

Verbindungen: a. Der Kohlenstoff verbindet sich mit dem Sauerstoff zu Kohlenoxyd (CO), wenn Kohlen oder Holz bei mangelhaftem Luftzuge unvollkommen verbrannt werden. Es ist ein farb-, geruch- und geschmackloses Gas, welches mit Luft eingeathmet Schwindel, Betäubung, Ohnmacht und den Tod herbeiführt, ohne daß schlafende Menschen erwachen; weßhalb man mit dem Schließen genau passender Ofenklappen beim Schlafengehen sehr vorsichtig seyn muß. Dasselbe verbrennt mit hellblauer Flamme zu Kohlensäure und macht den bläulichen Theil der Flamme bei allen Brenn- und Leuchtmaterialien aus.

Die Kohlensäure (CO_2) entsteht bei der Verbrennung, Verwesung, Gährung, Athmung und anderen Vorgängen. Die Kohlensäure ist sehr verbreitet, man findet sie in der Luft, in Höhlen, Kellern, Gewölben, Gruben, fast in allem Quellwasser, besonders reichlich in den sogenannten Sauerbrunnen; an Basen

gebunden, z. B. in Kalk, Potasche, Soda &c. Die Kohlensäure ist farblos, schwach säuerlich von Geschmack und Geruch, nicht athembar, nicht brennbar, löscht das Feuer und hat ein spec. Gewicht von 1,5. Wasser nimmt ein gleiches Volumen CO_2 auf. Für die Lungen ist die Kohlensäure sehr schädlich, für den Magen ist kohlensäurehaltiges Wasser sehr erquickend.

Um die Eigenschaften der Kohlensäure kennen zu lernen, stellt man dieselbe dar aus Kreide oder Kalk, welche man mit Schwefel-, Salz- oder Salpetersäure in einer Gasentwicklungsflasche übergießt und die Luftart in Gläsern auffängt. Die Kohlensäure ist eine höchst wichtige Nahrung für die Pflanzen.

b. Der Kohlenstoff verbindet sich mit Wasserstoff zu schwerem Kohlenwasserstoffgas (Leuchtgas) (CH). Es entsteht, wenn man organische Stoffe oder Steinkohle unter Abschluß der Luft schnell bis zur Rothglühhitze erhitzt, und dient zur Gasbeleuchtung. Der Kohlenstoff verbindet sich auch mit mehr Wasserstoff zu dem leichten Kohlenwasserstoffgas (CH_2), welches bei der unvollständigen Verwesung oder der Fäulniß in Sümpfen und Morästen entsteht, in den Klüften der Steinkohlen in den Gruben vorkommt, sich auch bei der trocknen Destillation erzeugt. Es heißt auch Sumpfluft und in den Bergwerken schlagende Wetter, ist wie das Leuchtgas leicht entzündlich, nicht athembar und mit Sauerstoff oder Luft gemischt explodirend.

5) **Der Schwefel,** Sulphur (S = 200), ist in der Natur sehr verbreitet, doch namentlich nur in vulcanischen Gegenden. Er ist ein fester Körper, welcher häufig gediegen vorkommt, hellgelb, geruch- und geschmacklos, gibt beim Reiben einen eigenthümlichen Geruch und wird stark elektrisch. Er ist im Wasser unlöslich, schmilzt in der Hitze und verbrennt im Feuer mit bläulicher Flamme.

Verbindungen: a. Der Schwefel verbindet sich beim Verbrennen mit Sauerstoff zur schwefeligen Säure (SO_2); dieselbe ist luftförmig, farblos, von saurem, stechenden, erstickenden Geruch, unbrennbar und nicht athembar, wird von Wasser begierig absorbirt und bleicht viele organische Farbstoffe. An der Luft nimmt sie noch mehr Sauerstoff auf und wird zur Schwefelsäure; auf diese Art verhindert das Schwefeln der Fässer ein Sauerwerden des Weines.

Die Schwefelsäure (SO_3) ist in reinem Zustande wasserhell, dickflüssig, außerordentlich ätzend und sauer; sie zerstört die meisten Pflanzen- und Thierstoffe schnell und verkohlt sie, weßhalb sie schwarz werden. Mit Wasser ge-

mischt, erhitzt sie sich sehr stark; sie verbindet sich begierig mit Basen und ist die stärkste aller Säuren. Für die Pflanzen ist sie zum Gedeihen von großer Wichtigkeit, indem sie denselben den zu ihrem Wachsthume unentbehrlichen Schwefel liefert, den Boden aufschließt (löslicher macht) und manche düngenden luftförmigen Stoffe, wie Ammoniak, aus der Luft anzieht und im Boden zurückhält. Aber sie muß sehr mit Wasser verdünnt seyn, weil sie sonst die Wurzeln der Pflanzen zerstört. — Man unterscheidet die stärkere sächsische Schwefelsäure oder das Nordhäuser Vitriolöl, und die englische oder concentrirte Schwefelsäure. Das Vitriolöl gewinnt man durch Glühen von schwefelsaurem Eisenoxyd in thönernen Retorten; die englische Schwefelsäure durch Verbrennen von Schwefel, indem man nach der neuern Methode die entstandene schwefelige Säure in große Bleikammern leitet und durch hineintröpfelnde Salpetersäure höher oxydirt.

b. Der Schwefel verbindet sich in der Natur mit Wasserstoff zu Schwefelwasserstoffgas (SH). Dasselbe ist farblos, riecht wie faule Eier, schwärzt Bleifarben und Metalle, z. B. Zinn, Silber, Kupfer, unterhält das Verbrennen nicht, brennt aber selbst mit bläulicher Flamme zu schwefeliger Säure, wird vom Wasser absorbirt. Es ist giftig und explodirt mit Sauerstoff, wie die andern Wasserstoffe.

Das Schwefelwasserstoffgas ist in manchen Mineralquellen enthalten und bildet das sogenannte Schwefelwasser. Es erzeugt sich auch in Abtritten und anderen Orten häufig, wo Pflanzen- oder Thierstoffe, welche Schwefel enthalten, verwesen. Künstlich bereitet man es gewöhnlich aus 1 Theil Schwefeleisen, welches man mit 4 Th. Wasser und 1 Th. Schwefelsäure übergießt.

6) **Der Phosphor** (P = 400) kommt in der Natur nicht frei, sondern nur mit Sauerstoff verbunden vor als Phosphorsäure; aber auch diese findet sich nicht frei, sondern stets an Basen gebunden. Die Chemiker stellen ihn aus den Knochen der Thiere dar. Der reine Phosphor ist farblos bis erbsengelb, durchsichtig, glänzend wie Wachs, wird bei längerem Liegen unter Wasser weiß und undurchsichtig, durch Einwirkung des Sonnenlichtes roth. Er entzündet sich durch Reibung, sowie bei einer Temperatur von 60° R. Er raucht an der Luft, indem er sich langsam oxydirt, und da die dabei entstehende Wärme sich bis zur Selbstentzündung steigern kann, so muß er unter Wasser aufbewahrt werden. Er

leuchtet im Dunklen, löst sich in Wasser und Weingeist nicht, aber etwas in fetten Oelen, und ist ein sehr heftiges Gift.

Verbindungen: a. Der Phosphor verbindet sich vor Allem mit Sauerstoff zu Phosphorsäure (PO_5). Dieselbe kommt in den drei Naturreichen vor, im Mineralreiche vorzüglich mit Kalk und Magnesia, im Thierreich in den Knochen mit Kalk und Magnesia, im Pflanzenreich in den Samen und Wurzeln mit Magnesia, Kalk und Natron verbunden. Die verkäufliche Phosphorsäure wird am meisten aus den thierischen Knochen gewonnen. Sie ist farb- und geruchlos, sehr sauer und in der Hitze stärker als Schwefelsäure, da sie weniger verfliegt als diese. Die Phosphorsäure ist eines der wichtigsten Nahrungsmittel, namentlich für die Bildung junger Pflanzentheile und der Körner, in welchen sie am meisten vorkommt.

b. Der Phosphor verbindet sich mit Wasserstoff zu Phosphorwasserstoffgas (PH_3), welches sich an der Luft von selbst entzündet, farblos ist und unangenehm und knoblauchartig riecht. Man gewinnt es, wenn man Kalihydrat in Wasser zur concentrirten Lauge auflöst, in dieselbe einige kleine Stückchen Phosphor bringt und in einem Kolben oder Proberöhrchen gelinde erwärmt. Leitet man das Gas in Wasser, so entzündet es sich bei der Entweichung aus demselben an der Luft von selbst.

7) **Das Chlor** ($Cl = 443$) ist ein luftförmiger Grundstoff, welchen man künstlich darstellt, wenn man 1 Theil fein gepulverten Braunstein mit 6 Th. Salzsäure übergießt und gelinde erwärmt. Man sammelt das Gas in trocknen Flaschen, oder leitet es in Wasser, welches das Zweifache seines Volumens aufnimmt. Das Chlor ist blaß gelbgrün, von 2,45 spec. Gewicht, eigenthümlichem erstickenden Geruch; es ist für die Athmungsorgane höchst nachtheilig und kann sogar den Tod verursachen. Es hat sehr große Verwandtschaft zum Wasserstoff, zerstört die meisten organischen Stoffe, bleicht die Farben, zersetzt ebenso stinkende Ausdünstungen und Ansteckungsstoffe und dient darum zum Bleichen, sowie zum Räuchern und Desinficiren bei Krankheiten, besonders ansteckenden. Chlor ist in sehr großer Menge vorhanden und sehr verbreitet, aber stets in Verbindung mit andern Grundstoffen, am häufigsten mit Natrium in Stein-, Quell- und Meersalz.

Verbindungen: a. Chlor verbindet sich mit Sauerstoff zu Chlorsäure (ClO_5), welche nur künstlich dargestellt wird.

b. Chlor verbindet sich mit Wasserstoff zu Salzsäure, Chlorwasserstoffsäure (ClH). Man stellt sie dar, wenn man 1 Theil Kochsalz mit 2 Th. concentr. Schwefelsäure und $^1/_3$ Wasser übergießt und gelinde erwärmt, wobei die Säure als ein farbloses, an der Luft rauchendes Gas entweicht. Wenn man das Gas in Wasser leitet, welches das Fünfhundertfache seines Volumens aufnehmen kann, so erhält man die flüssige Salzsäure. Diese ist höchst sauer, ätzend, organische Stoffe zerstörend und Metalle und Metalloxyde auflösend.

8) **Der Kiesel,** Silicium (Si = 277), kommt in der Natur nie frei vor, sondern mit Sauerstoff zu Kieselerde, oder wie die Chemiker sagen, Kieselsäure (SiO_3) verbunden. Nur mühsam kann er künstlich aus Kieselerde gewonnen werden; er bildet alsdann im amorphen Zustande ein dunkelbraunes, glanzloses, unschmelzbares Pulver, im krystallinischen graphitartige Blätter oder eisenschwarze Nadeln.

Die Kieselerde macht den Hauptbestandtheil des festen Erdkörpers aus. Frei oder unverbunden bildet sie den Bergkrystall, Quarz, Quarzsand, Sandstein, Amethyst, Feuerstein, Hornstein, Jaspis ꝛc. ꝛc.; sie ist aber auch in vielen andern Mineralien chemisch gebunden enthalten und kommt auf die erste oder andere Art auch in den meisten Felsarten vor. Diese so häufig auftretende Kieselerde ist in Säuren und Wasser unauflöslich, gibt am Stahle Funken, ritzt Glas, ist ungefärbt und für sich allein im gewöhnlichen Feuer unschmelzbar. Dagegen schmilzt sie mit den nun folgenden Alkalien zu Glas. Die Verbindung der Kieselerde mit Wasser, das Kieselerdehydrat, ist im Wasser auflöslich, namentlich in kohlensäurehaltigem, daher trifft man in vielen Quellen Kieselerde aufgelöst an. Die Pflanzen nehmen diese im Wasser aufgelöste Kieselerde als Nahrung aus dem Boden auf. Eine vorzügliche Quelle der löslichen Kieselerde für die Pflanzen bilden außerdem die Excremente der Thiere.

9) **Das Kalium** (K = 489) kann nur durch Kunst dargestellt werden; in der Natur kommt es nie anders als mit andern Grundstoffen verbunden vor, am häufigsten mit Sauerstoff, zu welchem es unter allen Stoffen die größte Verwandtschaft hat.

Die Verbindung des Kaliums mit Sauerstoff heißt Kali (KO); aber auch dieses kommt in der Natur nie frei vor, sondern immer mit einer Säure verbunden. Solche Verbindungen sind sehr verbreitet im Mineral- und Pflanzenreiche, seltener im Thierreich. Künstlich stellt man das Kali

dar aus Pottasche, indem man dieselbe in Wasser auflöst, mit Aetzkalk mengt und eine Zeit lang kocht. Nachdem sich die Flüssigkeit geklärt hat, wird sie abgegossen und in gutverschlossenen Gläsern aufbewahrt. Sie heißt Aetzkalilauge. Durch Abdampfen kann man aus dieser Lauge das Kalihydrat darstellen, ein festes, weißes, mit Wasser verbundenes Kali. Das Aetzkali zerfließt an der Luft, absorbirt schnell Kohlensäure, wirkt ätzend, löst besonders beim Kochen Thierstoffe auf, bleicht die Pflanzenfaser, bildet mit Fett durch Kochen eine weiche Seife, mit wenig Sand das Wasserglas, mit mehr Sand einen Bestandtheil des eigentlichen Glases. Es gehört zu den stärksten Basen, hat einen scharfen, laugenhaften Geschmack, färbt rothes Lakmuspapier blau und verbindet sich mit Säuren zu Kalisalzen.

Verbindungen: a. Das einfache kohlensaure Kali oder Kalicarbonat, die Pottasche (KO,CO_2), wird aus der Asche der Pflanzen dargestellt, in deren Saft das Kali mit organischen Säuren (bestehend aus Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff) verbunden ist. Bei der Verbrennung der Pflanzen werden die organischen Säuren zerstört; es bildet sich Kohlensäure, welche sich mit dem Kali verbindet und die Pottasche der Asche bildet. Die Pottasche dient zu Glas, zur Seife, zum Bleichen der Leinwand und Baumwolle. Sie macht ein wichtiges Nahrungsmittel der Pflanzen aus.

b. Das salpetersaure Kali oder Kalinitrat, der Salpeter (KO,NO_5), entsteht in der Natur da, wo stickstoffhaltige Körper mit Kali, namentlich kohlensaurem, zusammenkommen und unter der geeigneten Temperatur und dem Zutritte der Luft verwesen. Der gereinigte Salpeter dient zur Bereitung des Schießpulvers, zur Arznei; auch liefert der im Boden enthaltene Salpeter den Pflanzen Nahrung.

c. Das schwefelsaure Kali oder Kalisulphat (KO,SO_3) bildet einen Bestandtheil des Alauns und kommt als Verunreinigung im Steinsalz, dann in den Salzsoolen, im Meerwasser vor; auch in der Ackererde, aus welcher es in den Saft der Pflanzen übergeht. Man gewinnt es als Nebenproduct bei der oben angegebenen Darstellungsart der Salpetersäure.

d. Das kieselsaure Kali oder Kalisilicat ist ein Hauptbestandtheil vieler Mineralien und Felsarten, z. B. des Thons, des Feldspaths, des Glimmers, des Thonschiefers.

Durch Verwitterung der Felsarten gelangt es in den Ackerboden, aus welchem das Kali in die Pflanzen übergeht.

e. Schwefelkalium (KS_5) ist eine Verbindung des Schwefels mit Kalium, wird in den Apotheken bereitet und heißt dort Schwefelleber.

f. Das Chlorkalium (KCl) ist in der Asche vieler Seepflanzen, auch des Tabaks enthalten.

10) **Das Natrium** ($Na = 290$) kommt in der Natur nur im gebundenen Zustande vor, am häufigsten mit Chlor zu Chlornatrium oder Kochsalz vereinigt, das man im Meerwasser, in Salzsoolen und als Steinsalz antrifft; sodann kommt es mit Sauerstoff verbunden vor zu Natron (NaO). Dieses ist wegen seiner großen Verwandtschaft zu den Säuren immer mit einer Säure verbunden, und macht in dieser Verbindung einen Bestandtheil vieler Mineralien, des Pflanzensaftes und des thierischen Körpers aus. Künstlich kann man es nur als Natronhydrat, Aetznatron darstellen. Kali und Natron heißen gemeinschaftlich Alkalien, zu denen auch das Ammoniak gehört. Natron saugt an der Luft wenig Wasser, aber viel Kohlensäure ein: es wirkt ätzend, löst beim Kochen Thierstoffe auf, bleicht Pflanzenfarben, gibt mit Fett eine feste Seife und mit Kieselerde Wasserglas oder eigentliches Glas, wie das Kali. Es hat einen scharfen, laugenhaften Geschmack, wie das Kali, reagirt ebenfalls alkalisch, d. h. es färbt rothes Lakmuspapier blau, und gibt mit Säuren Natronsalze.

Verbindungen: a. Das einfache kohlensaure Natron, die Soda ($NaO, CO_2 + HO$), findet sich in Mineralwassern, in der Asche vieler See- und Strandgewächse in großer Menge, aus welcher es gewonnen werden kann. Die Soda dient zum Waschen und Bleichen, zur Seife, zu Glas; zur Pflanzennahrung.

b. Das neutrale schwefelsaure Natron, Glaubersalz ($NaO,SO_3 + 10 HO$), kommt im Meerwasser, in den Salzsoolen, in manchen Mineralquellen vor; man erhält es als Nebenproduct aus der Mutterlauge des Kochsalzes, aus dem Pfannenstein, bei der Gewinnung der Salz-, dann der Salpetersäure aus dem folgenden Salze. Es dient zur Bereitung der künstlichen Soda, des Glases, und wird als Arzneimittel wichtig.

c. Das salpetersaure Natron, Natronsalpeter, Chilisalpeter (NaO,NO_5), findet sich in Peru in großen Lagern, von wo aus es über Chili im Handel zu uns kommt. Man

verwendet es zur Gewinnung der Salpetersäure und als Düngmittel.

d. Das phosphorsaure Natron oder Natronphosphat (2 NaO, PO_5 + 25 HO) trifft man in verschiedenen thierischen Flüssigkeiten an, besonders im Urin der Säugethiere und der Menschen, durch welchen es als Pflanzennahrung in den Ackerboden gelangt.

e. Kieselsaures Natron macht in vielen Mineralien einen Bestandtheil aus, kommt jedoch nicht so verbreitet vor als das Kalisilicat.

f. Schwefelnatrium (NaS_5) wird in den Apotheken unter dem Namen Schwefelleber, wie das Schwefelkalium, bereitet.

g. Chlornatrium, Kochsalz (NaCl), ist von allen in größter Menge auf der Erde vorhanden und ist von allen das wichtigste.

Da zu den Alkalien merkwürdiger Weise auch ein ganz anders zusammengesetzter Körper, welcher gar kein Oxyd ist, nämlich das Ammoniak, gehört, so sind hier noch die Ammoniaksalze einzuschalten, als:

a. Das anderthalbkohlensaure Ammoniak ($2NH_3$, $3CO_2$ + 2HO) erzeugt sich bei der Destillation des Menschenharns, des Hornes und der Knochen, und wird im gewöhnlichen Leben Hirschhornsalz genannt. Auch bei der Fäulniß und Verwesung bildet sich dasselbe, und da es flüchtig ist, gelangt es so auch in die Luft und aus dieser durch die atmosphärischen Niederschläge in den Boden, wo es, wie alle Ammoniakverbindungen, theils Pflanzennahrung ist, theils als Lösungsmittel für andre Bodenbestandtheile wirkt. An der Luft wandelt es sich unter Entweichen von Ammoniak (daher englisches Riechsalz) in doppeltkohlensaures Ammoniak um, welches letztere sich auch im Guano findet.

b. Das schwefelsaure Ammoniak (NH_3, SO_3 + HO) findet sich im Boden vulcanischer Länder, und wird jetzt bei der Bereitung des Leuchtgases aus dem Gaswasser dargestellt, daher es das wohlfeilste Ammoniaksalz ist, aber doch immer noch theuer zur Anwendung als Düngmittel.

c. Das salpetersaure Ammoniak (NH_3, NO_5 + HO) ist noch ansehnlich theurer; bildet sich bei Gewittern.

d. Das salzsaure Ammoniak (NH_3, ClH) oder Chlorammonium (NH_4 Cl), gewöhnlich Salmiak genannt, bildet sich wieder in vulcanischen Gegenden und bei Erdbränden, und kommt seit alter Zeit aus Aegypten in den

Handel, wo es durch Verbrennen von Kameelmist gewonnen wird. Bei uns bereitet man den Salmiak durch Zersetzung des kohlensauren Ammoniaks mit Salzsäure, und benützt ihn in der Farbenbereitung, beim Löthen und Verzinnen, als Arzneimittel.

11) **Das Calcium** (Ca = 250) kommt in der Natur nicht frei vor, sondern ist immer mit Sauerstoff verbunden zu Kalk, Kalkerde, Calciumoxyd (CaO). Der Kalk gehört zu den alkalischen Erden, unter welchen er am häufigsten vorkommt, und ist in den drei Reichen sehr verbreitet, sowie im Meerwasser und den meisten Quellen gelöst enthalten; aber er ist niemals frei, sondern stets in Verbindung mit einer Säure.

Man gewinnt den Kalk, wenn man Kreide, Marmor oder einen andern kohlensauren Kalk stark glüht, wodurch die Kohlensäure ausgetrieben wird; er heißt dann gebrannter Kalk, Aetzkalk, welcher etwa 45% leichter geworden ist, scharf laugenhaft schmeckt, alkalisch reagirt und an der Luft unter Aufnahme von Kohlensäure und Wasser zu einem weißen Pulver zerfällt. Mit Wasser übergossen nimmt er unter Erhitzung 24% davon auf und zerfällt dabei zu einem trocknen Pulver, das Kalkhydrat heißt; er macht organische Stoffe mürbe und zerstört sie; gibt mit Fett eine unlösliche Seife. Der gebrannte Kalk wird zu Mörtel verwendet, dient zum Düngen, zum Bleichen, in der Färberei, Gerberei, Glasbereitung &c. &c. Mit Säuren gibt er die Kalksalze, als:

a. Der kohlensaure Kalk (CaO,CO_2) ist der verbreitetste unter allen und führt nach seinem Gefüge, seiner Entstehung &c. sehr verschiedene Namen, z. B. Grobkalk, Kohlenkalk, Muschelkalk, Kreide, Kalkschiefer, Marmor, Mergel &c. &c., kommt im Thierreiche, Pflanzenreich und im Wasser vor. Er dient zur Bereitung des Aetzkalkes.

b. Der schwefelsaure Kalk, Gyps ($CaO,SO_3 + 2HO$), kommt mit Steinsalz, Thon und Kalk, in Flötzgebirgen verschiedenen Alters vor. Er ist ein Düngmittel.

c. Der salpetersaure Kalk (CaO,NO_5) erzeugt sich reichlich, wo stickstoffhaltige Stoffe längere Zeit mit Kalk in Berührung bleiben, z. B. im Boden, in Abtritten, Viehställen, als sogenannter Mauersalpeter; er löst sich in Wasser auf.

d. Der phosphorsaure Kalk ($3CaO,PO_5$) macht den Hauptbestandtheil der Knochen aus, etwa 50% dem Ge-

wichte nach, kommt in den weichen Thiertheilen, im Urin vor, auch im Mineralreich als Apatit, Phosphorit und Spargelstein. Er liefert den Pflanzen die Phosphorsäure.

e. Der kieselsaure Kalk kommt als Bestandtheil in vielen Mineralien vor, in welchen er mit Alkalien, Erden und Metalloxyden Doppelsilicate bildet.

12) **Das Magnesium** (Mg = 158) muß immer künstlich dargestellt werden. Da das Magnesium beim Verbrennen ein außerordentlich helles Licht verbreitet, so wird es gegenwärtig eigens dazu gewonnen, um eine ungemein starke Beleuchtung hervorzubringen. Es erscheint als ein silberweißes Metall, hält sich an der Luft unverändert und läßt sich zu Draht ausziehen. Sein Oxyd heißt Magnesia (MgO), welche in der Natur immer mit Säuren verbunden ist. Künstlich dargestellte Magnesia (Talkerde, Bittererde) ist ein feines, weißes, lockeres Pulver, ohne Geschmack und Geruch, nur wenig in Wasser auflöslich, reagirt schwach alkalisch und gehört ebenfalls zu den alkalischen Erden. Mit Säuren bildet sie die Magnesiasalze, als:

a. Die kohlensaure Magnesia (MgO,CO_2) kommt im Mineralreiche vor, am häufigsten als Felsmasse, wobei sie noch mit kohlensaurem Kalk verbunden ist, unter dem Namen Bitterkalk. Aus dem Boden nehmen sie die Pflanzen als Nahrung auf; die künstlich dargestellte dient als Arznei.

b. Die schwefelsaure Magnesia, Bittersalz ($MgO, SO_3 + 7HO$), ist im Erdboden, im Meerwasser, in vielen Mineralquellen, in der Mutterlauge des Kochsalzes enthalten und sehr verbreitet. Die schwefelsaure Magnesia wirkt als Abführmittel.

c. Die phosphorsaure Magnesia (MgO,PO_5) kommt in verschiedenen Theilen der Pflanzen, namentlich in dem Samen der Getreidearten, in den Säften und Knochen der Thiere vor. Sie ist ein wichtiges Nahrungsmittel für die Pflanzen.

d. Die kieselsaure Magnesia bildet zuweilen ganze Lager als Speckstein, Talk, Talkschiefer, Meerschaum, Serpentin, und einen Bestandtheil von Augit und Hornblende.

13) **Aluminium** (Al = 171). Auch dieses Metall kommt nicht gediegen vor, sondern wird durch die Kunst aus seinen Verbindungen gewonnen und in neuerer Zeit versuchsweise zu mancherlei Geräthen verwendet. Es ist in der Farbe dem Zinn ähnlich, sehr leicht, an der Luft unveränderlich und läßt sich hämmern, dehnen und zu Draht ausziehen. Am

allerhäufigsten ist es in der Natur mit Sauerstoff zu Thonerde (Al_2O_3) verbunden, welche nächst der Kiesel- und Kalkerde am meisten vorkommt. Fast rein trifft man die Thonerde im Saphir, Rubin, Smirgel; dagegen ist sie in sehr vielen Mineralien und Felsarten als Feldspath, Glimmer, Thonschiefer, Granit, Gneiß, Porphyr 2c. 2c., sowie in den verwitterten Thonarten und im Ackerboden als Thonerdesilicat vorhanden. Die kieselsaure Thonerde wird zu Ziegeln und Backsteinen, zu Töpferwaaren, Steingut und Porcellan verwendet, da sie sehr bildsam ist und im Feuer erhärtet. Sie nimmt viel Wasser auf und hält es zurück; sie saugt viel Wasserdampf, Kohlensäure und Ammoniak ein, wodurch sie für die Fruchtbarkeit der Felder von großer Wichtigkeit erscheint. Als Nahrung selbst wird Thonerde von den Gewächsen sehr wenig aufgenommen; nur in der Asche einiger Lycopodien (Bärlappe) ist sie bisher gefunden worden.

Die Thonerde verbindet sich mit Schwefelsäure zu schwefelsaurer Thonerde, welche sich mit andern schwefelsauren Salzen zu Doppelsalzen verbindet, die man Alaun nennt, z. B. der Kalialaun oder gewöhnliche Alaun ($KO,SO_3 + Al_2O_3, SO_3 + 24HO$), der Natronalaun, der Ammoniakalaun. Sie werden in der Gerberei, Färberei, Druckerei und in der Medicin angewandt.

14) **Das Eisen** ($Fe = 350$) ist das verbreitetste und wichtigste Schwermetall, kommt aber gediegen nur in den Meteorsteinen und im Ural mit Platina vor. Das künstlich dargestellte Eisen enthält immer noch Kohlenstoff, am meisten das Gußeisen, nach diesem der Stahl, am wenigsten das Stabeisen.

Verbindungen: a. Das Eisenoxyd (Fe_2O_3) kommt natürlich in großer Menge vor als Eisenglanz, Rotheisenstein, auch im Röthel, Bolus 2c. 2c. und ist ein wichtiges Eisenerz.

b. Eisenoxydhydrat oder Brauneisenstein ($Fe_2O_3 + HO$) kommt ebenfalls sehr häufig vor als ein wichtiges Eisenerz und bildet sich überall an feuchter Luft als der Rost auf dem Eisen.

c. Das Zweifach-Schwefeleisen (FeS_2), auch Schwefelkies, wird hauptsächlich zur Gewinnung von Schwefel verwendet.

d. Das schwefelsaure Eisenoxydul, der Eisenvitriol ($FeO,SO_3 + 6HO$), ist ein grünes Salz, das als

Naturproduct vorkommt, aber am meisten künstlich gewonnen wird.

e. Das kohlensaure Eisenoxydul, der Spatheisenstein (FeO,CO_2), ist ein sehr geschätztes Eisenerz, kommt aber auch in vielem eisenhaltigen Mineralwasser, namentlich den Stahlquellen vor. In der Ackererde ist das Eisen überall und zwar im oxydirten Zustande vorhanden; aus derselben geht es als Nahrung in die Pflanzen über und aus diesen in den menschlichen und thierischen Körper.

15) **Das Mangan** ($Mn = 340$) ist sehr verbreitet in der Natur, aber nirgends gediegen. Rein dargestellt zeigt es eine stahlgraue Farbe, ist hart, spröde, sehr schwer zu schmelzen und in vielen Stücken dem Eisen ähnlich. Seine wichtigste Verbindung ist die mit Sauerstoff zu Mangansuperoxyd oder Braunstein (MnO_2). Dasselbe dient zur Darstellung des Sauerstoffes und Chlors, und kommt am häufigsten vor. Das eigentliche Manganoxyd (Mn_2O_3) findet sich auch in geringer Menge im Ackerboden und ebenso selten in den Pflanzen.

Aus den 15 angeführten Grundstoffen werden durch die chemische Verwandtschaftskraft folgende einfache Verbindungen zusammengesetzt, welche in der Landwirthschaft wichtig sind, weil aus ihnen die Nahrung der Pflanzen besteht:

a. Säuren: 1. Salpetersäure, 2. Kohlensäure, 3. Schwefelsäure, 4. Phosphorsäure, 5. Kieselsäure, 6. Salzsäure.

b. Basen: 1. Ammoniak, 2. Kali, 3. Natron, 4. Kalk, 5. Magnesia, 6. Thonerde, 7. Eisenoxyd, 8. Manganoxyd.

c. Das Wasser ist eine indifferente Verbindung, weil es weder Eigenschaften der Säuren, noch der Basen zeigt.

d. Chlorverbindungen: 1. Chlornatrium (Kochsalz), 2. Chlorkalium.

Die durch die Verbindung einer Basis mit einer Säure entstehenden Salze kommen in der Pflanzenasche und im Ackerboden vor.

III. Wichtige nähere Bestandtheile der Pflanzen und Veränderungen derselben.

Die 16 einfachen Verbindungen, welche am Schlusse des II. Abschnitts zusammengestellt wurden, machen die Nahrung der Pflanzen aus. Aus ihnen bilden die Pflanzen eine sehr große Anzahl neuer Stoffe, welche ihre nähern Bestand-

theile ausmachen. Am zahlreichsten sind die nähern Bestandtheile der organischen Materie, welche beim Verbrennen in Wasser, Kohlensäure und Ammoniak übergehen, während die unverbrennliche oder die unorganische Materie als Asche zurückbleibt. Man theilt die organischen Bestandtheile ein in:

A. Pflanzensäuren. Dieselben bestehen aus 3 Grundstoffen, nämlich: Kohlen-, Wasser- und Sauerstoff, letzterer im Ueberschusse. Sie haben einen sauren Geschmack, färben blaues Lakmuspapier roth und vereinigen sich leicht mit Basen, besonders mit Kali und Kalk, zu Salzen. Durch die Verbrennung wird die Säure, sowie jedes Salz derselben zerstört. Wichtige Pflanzensäuren sind die Apfel-, Wein-, Citronen-, Klee- oder Oxal-, Gerbsäure.

B. Pflanzenbasen (Alkaloide). Dieselben bestehen meist aus 3 Grundstoffen, nämlich aus Wasser-, Stick- und Kohlenstoff, mit welchen sich oft noch Sauerstoff in geringer Menge verbindet. Sie färben rothes Lakmuspapier blau und bilden mit Säuren Salze. Die Pflanzenbasen zeichnen sich durch ihre bittern und betäubenden Eigenschaften aus, und wirken der Mehrzahl nach theils giftig, theils heilsam auf den thierischen Körper. Die Giftpflanzen und eine große Anzahl von Arzneipflanzen enthalten solche Pflanzenbasen, z. B. Chinin, Morphium, Strychnin u. a.

C. Indifferente Pflanzenstoffe, so genannt, weil sie weder Eigenschaften der Säuren, noch der Basen zeigen. Sie kommen in sehr großer Anzahl vor und enthalten für den Landmann die wichtigsten Pflanzenstoffe. Man theilt sie in zwei Gruppen: a. stickstofflose und b. stickstoffhaltige Stoffe.

a. Stickstofflose Pflanzenstoffe. Sie bestehen alle aus den 3 Grundstoffen Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff.

Hierher gehören:

1) Der Zellstoff (die Pflanzenfaser). Er kommt in der größten Menge vor und bildet das Gerippe der Pflanzen. Er ist hart, wie in dem Holze, den Grashalmen, Stengeln der Kräuter und Häuten der Samen; lang gestreckt und biegsam, wie im Baste des Hanfes und Flachses, auf dem Samen der Baumwollpflanze; bald wieder zart und weich, wie in jungen Pflanzen, in saftreichen und zarten Früchten, Wurzeln, Blättern 2c. 2c. Die Benutzung ist außerordentlich wichtig und mannigfaltig.

Die Pflanzenfaser kann mancherlei Veränderungen erleiden. Beim Verbrennen in offenem Feuer verwandelt sie

sich in Kohlensäure und Wasser, während die ihr beigemischten Salze und Erden als Asche zurückbleiben. Setzt man die Pflanzenfaser beim Abschlusse der Luft einer hohen Temperatur aus, so bilden sich neben Kohlensäure Kohlenwasserstoffgas (Leuchtgas), Kohlenoxydgas, Holzessig, Holztheer, Kreosot ꝛc. und die Kohle bleibt als Rückstand. Ebenso bilden sich bei der Verwesung und Fäulniß verschiedene luftförmige Stoffe und ein Rückstand, welcher Humus, Torf, Steinkohle genannt wird, je nach seiner Beschaffenheit.

Taucht man die Holzfaser in Schwefelsäure, so verkohlt sie und wird schwarz, weil ihr Wasserstoff und Sauerstoff durch die Schwefelsäure entzogen wird. Wird sie mehrere Stunden in verdünnter Schwefelsäure gekocht, so geht sie in Gummi und endlich in Zucker über. In Salpetersäure wird die Holzfaser zunächst gelb und dann endlich zerlegt. Aetzkalk macht die Pflanzenfaser mürbe und zerfrißt sie endlich ganz.

2) Die Stärke. Sie ist im Pflanzenreiche sehr verbreitet; sie findet sich im Samen des Getreides, der Hülsenfrüchte, in den Kartoffeln und andern Wurzeln, in dem Marke der Palmen, in vielen Baumfrüchten u. s. w. Das Stärkmehl bildet kleine, glänzende Körnchen, welche in den Zellen der Pflanzen abgelagert sind und nach der Art der Pflanze verschiedene Form haben. Durch Zerquetschung der Pflanzentheile, Auspressen und Auswaschen derselben in Wasser mischt sich die Stärke mit dem Wasser, aus welchem sie rein abgeschieden werden kann.

Wenn Stärke unter Umrühren in heißem Wasser bis zum Sieden erhitzt wird, so schlucken die Stärkekörnchen viel Wasser ein, schwellen an und zerplatzen, und es entsteht der gallertartige Kleister. Bleibt Kleister einige Zeit in der Wärme stehen, so wird er dünnflüssig und sauer unter Bildung von Milchsäure. Trockne Stärke, in einem Gefäß unter stetem Umrühren erhitzt, wird allmählich braungelb und heißt nun Stärkegummi oder Dextrin, welches sich in Wasser auflöst. Man kann aus der Stärke auch Stärkegummi darstellen mittelst Salpetersäure. Ferner erzeugt man aus Kleister Stärkegummi, wenn man demselben, während er noch heiß ist, ein wenig Schwefelsäure zusetzt und das Gemisch so lange gelind erhitzt, bis dasselbe zu einer fast durchsichtigen Flüssigkeit geworden ist. Durch Einrühren von geschlämmter Kreide wird die Schwefelsäure entfernt; die abfiltrirte Flüssigkeit wird eingetrocknet und ist gleichfalls Stärkegummi. Setzt man dem Kleister etwas mehr Schwefelsäure zu, so entsteht

beim Eindampfen der Stärkesyrup, aus welchem der Stärkezucker gewonnen wird.

3) Das Gummi. Außer dem künstlich dargestellten Stärkegummi gibt es noch andere Gummiarten, welche sich in vielen Pflanzen erzeugen. Am bekanntesten ist das arabische Gummi, welches sich in Wasser auflöst und als Klebmittel statt des Kleisters und des Leims angewandt wird.

4) Der Zucker. Derselbe kommt in dem Safte sehr vieler Pflanzen vor; sehr reichlich im Zuckerrohr, in Maisstengeln, in der Runkel-, Gelb- und Weißrübe, in Pflaumen, Kirschen, Weintrauben. Man unterscheidet hauptsächlich zwei Arten von Zucker: Rohrzucker oder krystallisirbarer, welcher sich in Wasser schnell auflöst, und Krümelzucker (Frucht- oder Traubenzucker), welcher sich in Wasser schwerer und langsam löst. Zu letzterem gehört auch der Stärkezucker. Bringt man zu einer kochenden Rohrzuckerlösung einige Tropfen einer Säure, so wird sie dünnflüssig und krystallisirt nicht mehr, indem sich der Rohr- in Krümelzucker verwandelt hat. Zucker mit Schwefelsäure gekocht verkohlt vollständig.

Bei der Gährung zerfällt der Zucker in Kohlensäure und Weingeist. Damit dieselbe stattfinde, muß der Zucker in Wasser aufgelöst und mit einem die Gährung anregenden Stoffe vereinigt seyn. Solche Stoffe sind stickstoffhaltige, z. B. Eiweiß, Kleber, Käsestoff, bei welchen die Fäulniß bereits begonnen hat. Die Wärme darf nicht über 18 bis 24^0 R. steigen. Von dieser weinigen oder geistigen Gährung wird Anwendung gemacht bei der Bereitung des Trauben- und Obstweines, des Bieres, des Branntweines und Weingeistes. Ein ähnlicher Vorgang findet auch beim Brodbacken statt.

Wenn man sehr starken Weingeist behutsam unter stetem Umrühren mit dem vierfachen Gewichte Schwefelsäure mischt und erhitzt das Gemisch gelinde, so zersetzt sich der Weingeist in Leuchtgas und Wasser. Mischt man aber Weingeist mit dem zweifachen Gewicht Schwefelsäure, erhitzt diese Mischung und fängt die übergehenden Dämpfe auf, so erhält man Aether (Aethyloxyd), welcher farblos ist, und angenehm, aber durchdringend riecht. In Branntwein, der um das Fünf- bis Sechsfache mit Wasser verdünnt, mit einem sauren, leicht zersetzbaren Stoffe (saures Brod, Sauerteig, Essigmutter ꝛc.) in einem offenen Gefäße bei einer Wärme von 24 bis 40^0 R. zusammengebracht wird, wandelt sich der Weingeist in Essigsäure um, und es entsteht Essig; diese

Gährung heißt Essiggährung. Bringt man zuckerhaltige Pflanzensäfte in einem offenen Gefäße in eine Wärme von 24 bis 30° R., so entsteht nach einiger Zeit Milchsäure und Buttersäure. Solche Säuren entstehen auch in Gurken, Bohnen, Sauerkraut, wenn sie fest auf einander gepreßt bleiben. Diese Gährung heißt Milchsäuregährung.

5) Gallertkörper (Pektin). Die verschiedenen Arten sind im Wasser fast unlöslich, geben aber beim Kochen mit demselben eine gallertartige Masse. Man trifft sie vorzüglich in saftigen und fleischigen Früchten, z. B. Johannis- und Himbeeren, wo sie dem daraus gewonnenen Eingemachten oder der Gelée ihre Consistenz verleihen, dann Aepfeln, Pflaumen 2c. und in Wurzeln und Knollen, z. B. Weißrüben, Erdäpfeln 2c.

6) Die fetten Oele. Sie sind durchgängig ein Gemenge aus einfachen Fetten, von welchen am häufigsten vorkommen Margarin, Olein und Olin. Die fetten Oele haben in überwiegendem Verhältnisse Kohlenstoff und Wasserstoff. Sie sind sehr verbreitet, kommen aber fast immer im Samen vor. Sie sind leichter als Wasser und in demselben unlöslich. Bei 300° R. sieden die fetten Oele und verwandeln sich bei weiterem Erhitzen in Leuchtgas. Sie verbinden sich mit Alkalien beim Kochen zur Seife. Dabei gibt das Aetznatron eine feste, das Aetzkali eine weiche oder die Schmierseife. Durch die ätzenden Alkalien werden die einfachen Oele zerlegt in eine Säure (Margarin-, Olein-, Olinsäure) und in eine Basis, welche Glycerin oder Oelsüß genannt wird. Bei der Seifenbildung verbindet sich der größern Verwandtschaft wegen das Alkali mit der Fettsäure, während das Oelsüß verdrängt wird. Dasselbe bleibt bei der Natronseife in der Unterlauge, bei der Kalilauge aber der Schmierseife mechanisch beigemischt. Wenn man in gelöste Seife oder Seifenwasser eine Säure bringt, z. B. Essig, verdünnte Schwefelsäure, so scheidet sich die Fettsäure aus und schwimmt auf dem Wasser.

7) Die ätherischen (flüchtigen) Oele. Diese Oele zeichnen sich durch ihren eigenthümlichen Geruch und Geschmack aus, sind im Wasser etwas auflöslich und verflüchtigen sich an der Luft. Sie sind sehr verbreitet und in den Zellen verschiedener Pflanzentheile eingeschlossen, welchen sie den Wohlgeruch verleihen. Man gewinnt sie, indem man die Pflanzentheile mit Wasser destillirt. Diese Oele werden vorzugsweise als Arzneimittel verwendet, dienen aber auch, allerlei Gegenständen Wohlgeruch zu verleihen. Aus der Luft

nehmen die ätherischen Oele Sauerstoff auf und gehen dann zum Theil in Harze über.

b. Stickstoffhaltige indifferente Pflanzenstoffe. Sie lösen sich in verdünnter Kalilauge auf und werden aus derselben durch Säuren mit veränderter Zusammensetzung wieder geschieden. Durch eine Mischung von Zucker und concentrirter Schwefelsäure werden sie roth, durch Salpetersäure gelb gefärbt. Sie bestehen aus Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff und enthalten sämmtlich noch Schwefel. Sie zersetzen sich leicht und werden alsdann die Erreger der Gährung und Fäulniß in andern Substanzen. Sie sind im Zellsafte der Pflanzen gelöst, oder in einzelnen Theilen, am meisten in Samen abgelagert. Diese stickstoffhaltigen Pflanzenbestandtheile sind als Nahrungsmittel für Menschen und Thiere von großer Wichtigkeit. Man nennt sie die fleischbildenden Stoffe (eiweißartige oder Proteinkörper), weil aus ihnen sich das Blut, das Fleisch u. dergl. Thierstoffe bilden. Hierher gehören:

1) Das Pflanzeneiweiß (Albumin) ist der verbreitetste Proteinkörper und stets im Nahrungssafte der Pflanzen enthalten. Es ist im reinen, aber noch leichter in alkalihaltendem Wasser löslich, scheidet sich aber aus der Lösung bei einer Erhitzung bis auf 44 bis 60° R. in Flocken ab, d. h. es gerinnt, wie das thierische Eiweiß. Aus concentrirten Lösungen läßt sich das Eiweiß auch durch Schwefel-, Salz- und Salpetersäure als ein Gerinnsel abscheiden.

2) Der Kleber ist von grauer Farbe und mit der Stärke zugleich fast in allen Pflanzentheilen enthalten, am häufigsten jedoch in den Samen der Getreidearten. Man kann ihn erhalten, wenn man Weizenmehl zu einem Teige macht und denselben mit Wasser auf einem Tuche auswäscht, wobei die Stärke mit dem Wasser abfließt, der Kleber aber auf dem Tuche zurückbleibt. Der Kleber ist in Wasser unlöslich. Ein Theil des Klebers löst sich in kochendem Weingeist; derselbe heißt auch Pflanzenleim. Ein anderer Theil aber löst sich in kochendem Weingeist nicht; derselbe heißt Pflanzenfibrin. Die Proteinkörper der Getreidearten geben bei ihrer Zersetzung einen stickstoffhaltigen Körper, der im Wasser löslich ist, und welchem man die Fähigkeit zuschreibt, die Stärke in Dextrin und Traubenzucker umzuwandeln. Dies ist die sogenannte Diastase, und sie erzeugt sich beim Keimen der Getreidearten, vorzüglich der Gerste.

3) Der Pflanzenkäsestoff (Legumin, Casein) kommt vorzüglich reichlich in den Samen der Hülsenfrüchte vor, findet sich aber auch in den Mandeln und andern ölreichen Samen, z. B. Haselnüssen, Wallnüssen, im weißen Senf ꝛc. Von ihm hängt die große Nahrhaftigkeit dieser Samen ab. Das Legumin ist im Wasser löslich, scheidet sich aber beim Erhitzen der wässerigen Lösung in Form von Häutchen aus, wie der thierische Käsestoff auf der heißen Milch. Durch Säuren wird es aus den Lösungen wie Eiweiß als flockiges Gerinnsel abgeschieden. Zu den organischen Bestandtheilen der Pflanzen kommen nun noch

D. Die unorganischen nähern Bestandtheile, nämlich das Wasser, welches dem Gewichte nach, namentlich in jungen und saftreichen Pflanzen, die größte Menge ausmacht, Salpetersäure und Ammoniak, welche beim Einäschern der Pflanzen verloren gehen, und die mineralischen Stoffe, welche beim Verbrennen in der Asche zurückbleiben. Die letzten findet man theils in derselben Form und Zusammensetzung, wie sie in den Pflanzen vorkommen, theils zeigen sie in der Asche eine veränderte Zusammensetzung. Dies ist vornehmlich mit Schwefel und Phosphor der Fall, welche in den Pflanzen gewöhnlich mit stickstoffhaltigen Verbindungen vereinigt sind und nur theilweise als Säuren vorkommen, während man sie in der Asche nie anders denn als Säuren antrifft, die mit einer Basis ein Salz bilden. Auch die in den frischen Pflanzen vorkommenden Salze, welche aus einer Pflanzensäure und einer Mineralbasis gebildet sind, werden bei der Verbrennung zersetzt und in kohlensaure Salze umgewandelt.

Erfahrungsgemäß entstehen beim Verbrennen stets solche mineralische Verbindungen, wie sie die Pflanzen aus dem Boden als Nahrung aufnehmen. Diese Mineralsubstanz ist ein nothwendiger Bestandtheil der Pflanzen, ohne welche keine vollkommnere Entwicklung möglich ist. Daher fehlt sie auch in keiner Pflanze; nur ihre Menge und Beschaffenheit ist nach den einzelnen Pflanzenarten, sowie nach den Theilen einer und derselben Pflanze verschieden, wie dieses aus der Menge und Beschaffenheit der Asche hervorgeht.

Die Grundstoffe, aus welchen die Salze der Asche zusammengesetzt erscheinen, sind: Sauerstoff, Kohlenstoff, Schwefel, Phosphor, Chlor, Kiesel, Kalium, Natrium, Calcium, Magnesium, Eisen, Mangan.

B. Entwicklung und Wachsthum der Pflanzen.

IV. Keimung und Fortpflanzung.

1. Die Keimung. Von der Blüthe bis zur Reife der Frucht und des Samens entwickelt sich in den Samen ein zartes Pflänzchen, in kleinster Gestalt vorgebildet. Dasselbe heißt Keim und bleibt nebst seiner Nahrung für die erste weitere Entwicklung in den Samen eingeschlossen. Die Theile dieses Keimes sind das Würzelchen und das Federchen; aus jenem bildet sich nicht nur die Wurzel, sondern auch der obere Theil der spätern Pflanze, aus diesem, welches die erste Knospe darstellt, die ersten Blätter.

Die zum Keimen aufgehäufte Nahrung besteht: a. aus stickstofffreien organischen Bestandtheilen, als Zellstoff, Stärke und Zucker oder Oel; b. aus stickstoffhaltigen organischen Bestandtheilen, als Eiweiß, Kleber oder Käsestoff; c. aus unorganischen oder Aschenbestandtheilen.

Die äußern Grundbedingungen zum Keimen sind Wasser, Sauerstoff der Luft und eine gewisse Temperatur. Das Wasser, welches aus dem Boden durch die äußern Samenhäute in den Samen eindringt, hat zunächst die Bestimmung, die Nährstoffe im Samen zu erweichen und dessen Flüssigkeit zu vermehren. Der Sauerstoff, welcher mit dem Wasser und später eintritt, bewirkt die chemische Thätigkeit an den flüssig gewordenen Stoffen und bringt ihre Umwandlung hervor, indem er sie oxydirt. Dabei erzeugt sich Kohlensäure, die Stärke geht in Dextrin und Traubenzucker über, und daraus bildet sich der Zellstoff des Keimes, wodurch dessen Vergrößerung bewirkt wird. Die stickstoffhaltigen Verbindungen setzen sich in die sogenannte Diastase um, welcher schon oben die Fähigkeit beigelegt worden ist, die Umwandlung der Stärke in Zucker zu bewirken, so daß sie den ganzen Verwandlungsproceß der Stoffe einleitet. Bei diesen Vorgängen entwickelt sich in dem Samen auch Wärme, allein sie reicht nicht hin, um die Umwandlung der Stoffe und die Keimung vollständig bewirken zu helfen. Darum ist zum Keimen eine bestimmte, aber für verschiedene Samen verschiedene Temperatur erforderlich. Licht ist für die erste Keimung nicht nöthig, aber auch nicht gerade hinderlich; nur directes Sonnenlicht wirkt in der allerersten Zeit störend ein. Von dieser wissenschaftlichen Betrachtung gehen wir nun unmittelbar an

2. Die Saatbestellung. Eine zweckmäßige Bestellung der Saat verlangt, daß man Folgendes beachte:

a. Man wähle zur Aussaat stets guten Samen und von der vollkommensten Frucht. Derselbe sei nicht nur selbst vollkommen ausgebildet und reif, sondern er sei auch von frischem Geruche, nicht zu alt, habe seine natürliche Farbe, ein glänzendes, gesundes Aussehen, sei rein von Unkrautgesäme und vor Allem keimfähig. Die Keimfähigkeit läßt sich nur durch die Keimprobe sicher erkennen, welche darin besteht, daß man eine Anzahl Körner anfeuchtet und in einen Topf mit Erde säet, oder sie in einem wollenen Lappen, den man beständig feucht erhält, an einen dunklen Ort bringt und sie daselbst keimen läßt. Die Keimfähigkeit kann verloren gehen dadurch, daß die Feldfrüchte feucht eingebracht und an einem feuchten, dumpfigen Orte aufbewahrt wurden, oder daß der Same zu alt geworden ist oder auch die gehörige Reife nicht erlangt hat. Die Dauer der Keimfähigkeit der Samengattungen ist verschieden; im Allgemeinen reicht sie von 2 — 6 Jahren. Am sichersten wählt man stets Samen von der jüngsten Ernte.

b. Ein zeitweiser Samenwechsel hat auf das bessere Gedeihen der Gewächse einen merklichen Einfluß. Darum nehme man nach einer Reihe von Jahren die Saatfrucht aus einer andern Gegend, in welcher der Samen die gehörige Vollkommenheit erreicht. Besonders zeigt sich dieser Wechsel vortheilhaft, wenn die Saatfrucht von einem minder reichen Boden herrührt und aus einem kältern oder feuchtern Klima in ein wärmeres oder trocknereres übergebracht wird.

c. Eine angemessene Vorbereitung des Samens ist wichtig. Der Same muß durch Sieben, Wurfen, Auslesen 2c. von allem Unkrautgesäme gereinigt werden. Langsam keimende oder etwas alte Samen, z. B. bei Mais, Tabak, werden mit Wasser angefeuchtet oder eingeweicht; indeß muß man bei trocknem Wetter vorsichtig damit seyn. Anstatt des Einweichens wird bei andern Samen die Thausaat angewandt, welche darin besteht, daß man den Samen des Abends aussäet und des Morgens vor Sonnenaufgang unterbringt. Zur Verhütung des Brandes im Weizen wird die Saatfrucht mit einer Beize behandelt, welche gewöhnlich aus Kalk, Jauche, Asche, Ruß 2c. besteht. Eine zweckmäßige Beize ist eine Auflösung von Glaubersalz in Wasser, womit man den Weizen anfeuchtet und nachher durch Aufstreuen von frischgelöschtem Kalk und Umschaufeln der Körner trocknet.

Das Saatgetreide wird auch mit in Wasser aufgelöstem Kupfervitriol angefeuchtet, mit gesiebter Holzasche gemengt uud nach 24 bis 36 Stunden ausgesäet. Ob der Same sich schnell oder langsam entwickelt habe, ist wohl nicht ohne Einfluß für das folgende Wachsthum und Gedeihen einer Pflanze.

d. Die Menge der Saatfrucht für eine bestimmte Fläche ist bei einer und derselben Pflanze verschieden und hängt von mancherlei Umständen ab: von der Größe und Güte des Samenkorns, von der Fruchtbarkeit und guten Vorbereitung des Bodens, vom Klima, von der Witterung bei der Aussaat, von der frühen oder späten Aussaat, von der Bestockung und dem Wachsthume der Gewächse, von der Geschicklichkeit des Säemanns und von der Art, den Samen auszusäen und unterzubringen.

e. Die Zeit der Aussaat ist bei den verschiedenen Gewächsen verschieden und richtet sich nach der Natur der Pflanze, nach der Beschaffenheit des Klimas, nach der Lage und Beschaffenheit des Bodens ünd nach der Witterung. Man nimmt im Allgemeinen zwei Hauptsaatzeiten an: Sommer- uud Wintersaat. Die Wintersaat beginnt in Gebirgen und bei rauhem Klima früher, als in warmen Gegenden, früher auf schwerem und kaltem Boden, als auf leichtem Sandboden, früher auf der Winterseite der Berge, als auf der Südseite. Ueberhaupt bestelle man die Wintersaat nie zu spät und lasse sie in der Ordnung folgen, in welcher sie im Frühjahre in die Stengel oder Halme treibt und blüht. Bei der Sommersaat gilt das Umgekehrte: man säet also in warmen Gegenden, im Sandboden, auf der Südseite der Berge, bei trockner Witterung früher und beginnt mit den Gewächsen, welche gegen Frühjahrsfröste am wenigsten empfindlich sind und die längste Vegetationsperiode besitzen.

f. Der Same wird theils mit der Hand, theils durch Maschinen ausgesäet. Im ersten Falle legt man denselben in Gruben oder Furchen in Reihen, wie bei größerm Gesäme, z. B. bei Mais, Runkelrüben, Bohnen, ebenso den Saatknollen bei den Kartoffeln, und deckt ihn alsdann mit der Hand, oder pflügt ihn zu; oder er wird breitwürfig mit der Hand auf die Oberfläche ausgestreut, wie dies am gewöhnlichsten bei kleinkörnigen Samen der Fall ist, z. B. bei dem Getreide, und alsdann nach den verschiedenen Graden der Tiefe mit der Walze, der Schleife, der Egge oder mit

dem Pfluge untergebracht. Durch die Säemaschine wird der Same gleichmäßiger vertheilt und die spätere Pflege der Saat dadurch erleichtert; durch sie wird stets in Reihen gesäet, wobei manche Maschinen den Samen zugleich auch decken. Dieselben werden theils von der Hand geführt, theils von Pferden gezogen. Am meisten werden Säemaschinen bei Reps, Rüben, Runkelrüben, Bohnen angewandt. Die Engländer bedienen sich ihrer auch bei dem Getreide. Ihre Einrichtung ist sehr verschieden.

g. Der Same muß so tief untergebracht werden, daß er Feuchtigkeit, Wärme und atmosphärische Luft in angemessenem Grade erhalte; denn bei großer Tiefe keimt der Same schwer oder gar nicht, weil es ihm an Wärme fehlt, und weil wegen Mangels an Luftzug und der aus dem Samen sich bildenden Kohlensäure der Sauerstoff der atmosphärischen Luft abgehalten wird. Ganz auf der Oberfläche kann er nicht keimen, weil er hier dem Lichte und der Austrocknung ausgesetzt ist. Man unterscheidet nach der Tiefe gewöhnlich eine dreifache Saat: seichte Saat bei ½ bis 1 Zoll Tiefe, Mittelsaat bei 1 bis 2 Zoll Tiefe und eine tiefe Saat bei 2 bis 4 Zoll Tiefe. Die Tiefe des Unterbringens richtet sich nach der Feinheit des Samens und nach der Keimzeit desselben, indem feine und schnellkeimende Samen seicht, große und langsam keimende Samen tief untergebracht werden. Indeß kommt es auch auf den Boden, auf das Klima, auf die Witterung ꝛc. an, indem auf nassem, schweren Boden, im feuchten Klima, bei feuchter Witterung, bei früher Aussaat seichter, auf trocknem, lockern Boden, in trocknem Klima, bei trockner Witterung, bei später Aussaat tiefer gesäet wird. Im Allgemeinen gilt: seichte Saat geht schneller auf, erfordert weniger Saatkorn, die Pflanzen wurzeln besser und werden kräftiger.

h. Das Versetzen der jungen Pflanzen. Die landwirthschaftlichen Gewächse, welche eine längere Periode des Wachsthums besitzen oder in ihrer Jugend gegen Frost empfindlich sind, werden in Gärten oder Mistbeeten angesäet, wo sie bei Schutz gegen die Kälte und durch kräftigen Boden schnell erstarken und nachher auf das freie Land verpflanzt werden. Dies ist z. B. der Fall bei Tabak, Runkelrüben, Kohlrüben, Weißkraut ꝛc. Die Setzlinge müssen zum Versetzen gehörig erstarkt seyn und mit Vorsicht aus dem Boden gezogen werden. Das Verpflanzen geschehe wo möglich bei feuchter Witterung; findet es aber bei trockner Witterung

statt, so müssen die Setzlinge angegossen werden. Das Setzen selbst geschieht mit der Hand, mit dem Setzholze, mit dem Spaten oder mit dem Pfluge.

V. Ernährung und weitere Ausbildung.

1. Die Aufnahme und Umwandlung der organischen Nahrung. Sobald die Pflanze durch die erste Entwicklung oder Keimung Wurzeln und Blätter bekommen hat, muß ihr zu ihrem weiteren Wachsthum bis zur völligen Reife der Stoff von außenher zugeführt werden. Allein die Pflanzen können nicht die einfachen Grundstoffe aufnehmen, auch nicht die organischen Verbindungen, wie sie wohl sich in den ausgebildeten Pflanzen vorfinden, sonst aber in der Natur nicht angetroffen werden; sondern sie vermögen nur einfache Verbindungen von Grundstoffen aufzunehmen, welche zu den unorganischen Verbindungen gehören.

Für den Aufbau des organischen Theiles der Pflanzen reichen als Nahrung drei einfache Verbindungen aus, nämlich: Wasser, Kohlensäure und Ammoniak (anstatt des letztern auch Salpetersäure). Diese Nahrung ist auf der Erdoberfläche allgemein verbreitet, in der Luft und im Boden, und sie besteht aus denjenigen Grundstoffen, aus welchen die nähern organischen Bestandtheile der Pflanzen zusammengesetzt sind. Am wichtigsten ist als Wasser das atmosphärische Wasser, welches als Wasserdampf, Thau, Regen ꝛc. sich niederschlägt und in den Boden gelangt. Von dort kommt es mittelst der Wurzeln in die Pflanzen, wo es in dem Nahrungssafte etwa $^4/_5$ seiner ganzen Menge beträgt und die Organe geschmeidig und in einer gewissen Weichheit erhält, wie dieselbe bei der Thätigkeit der Ernährung und des Wachsthums nöthig ist. Die Kohlensäure fehlt nirgends; sie wird fortwährend erzeugt bei der Verwesung, Verbrennung, Athmung, Gährung ꝛc. Sie liefert den Pflanzen der Menge nach den Hauptbestandtheil zur Bildung aller organischen Stoffe. Das Ammoniak entsteht nicht nur bei der Verwesung, sondern auch beim Glühen und Verbrennen stickstoffhaltiger Stoffe. Es kommt im Boden hauptsächlich in Verbindung mit Säuren als Salz vor. Es wirkt bei den Pflanzen besonders als treibende Kraft und ist darum für junge Pflanzen und junge Pflanzentheile wichtig.

Die Organe zur Aufnahme der Nahrung sind hauptsächlich die jüngsten Theile der Wurzeln. Durch sie

gelangt das Wasser mit all den übrigen Nahrungsstoffen, welche es gelöst enthält, in die Pflanzen. Indeß nehmen die Blätter auch Kohlensäure aus der Atmosphäre auf. Die Form, in welcher die Nahrung durch die Wurzeln aufgenommen wird, ist also immer die tropfbarflüssige.

Die Art und Weise, wie die Aufnahme der Nahrung stattfindet, erklärt man nach den neuesten Forschungen durch die Mitwirkung organischer und unorganischer Säuren, welche in dem Safte der Wurzelzellen enthalten sind. Der Uebergang der Nahrungsstoffe aus einer Pflanzenzelle in die andere geschieht durch sogen. Endosmose. Dieselbe tritt überall ein, wo Flüssigkeiten von verschiedener Dichtigkeit und verschiedener chemischer Zusammensetzung nur durch eine dünne organische Haut, sei es thierische oder die zarte Haut der Zellenwände der Pflanzen, getrennt sind. Es strömt in diesem Falle meistentheils die verdünntere Lösung zur concentrirteren, und zwar durch eine Haut, welche keine Poren zeigt, wenigstens sonst zur Absperrung von Flüssigkeiten vollkommen ausreicht.

Die aufgenommenen Stoffe werden in den Pflanzen umgewandelt und in neue Verbindungen gebracht. Die Umwandlung geschieht zunächst durch die Entfernung des überschüssigen Wassers, welches durch die Blätter verdunstet, wobei die Wärme, Trockenheit und Bewegung der Luft großen Einfluß üben. Sodann wird ein großer Theil des Sauerstoffes, welcher in den aufgenommenen Nährstoffen, namentlich in der Kohlensäure enthalten ist, unter der Einwirkung des Tageslichtes abgeschieden und durch die grünen Pflanzentheile in die Atmosphäre abgegeben.

Aus dem Ammoniak bildet sich durch die Verbindung mit den andern Nährstoffen das Pflanzeneiweiß, welches im Safte junger Pflanzentheile sehr reichlich vorhanden ist, und aus welchem in den Samen sich der Kleber und Käsestoff erzeugt. Aus den Bestandtheilen des Wassers und der Kohlensäure entstehen zunächst Pflanzensäuren, dann Dextrin und Zucker, welche in Zellstoff und Stärke übergehen. Der Uebergang des Zuckers in fette Oele kommt beim Ausreifen der ölreichen Samen regelmäßig vor.

2. Die Aufnahme der unorganischen Nahrung. Die Erfahrung lehrt, daß ohne Aufnahme von Aschenbestandtheilen keine Pflanze wachsen und gedeihen kann. Die unorganischen Nährstoffe sind: Schwefelsäure, Phosphorsäure, Kieselerde, Kali, Kalk, Magnesia, Eisenoxyd, Manganoxyd,

Chlornatrium (Kochsalz). Sie bilden im Boden Salze, welche in Wasser gelöst und durch dasselbe verdünnt seyn müssen, sonst können sie die Pflanzen nicht aufnehmen. Die Aufnahme geschieht lediglich aus dem Boden durch die Wurzel. Diese Aufnahme erfolgt schon bei der ersten Entwicklung und dauert fort bis zur völligen Reife der Pflanze; allein die Pflanzen nehmen diese verschiedenen Salze, welche ihnen in der Feuchtigkeit zugleich dargeboten werden, nicht alle in gleicher Menge auf. In gleicher Weise zeigt die Menge der Asche und das Mengenverhältniß ihrer Bestandtheile, daß verschiedene Pflanzenarten, welche auf einem und demselben Boden gewachsen, die gelösten Salze in sehr verschiedener Menge an sich gezogen hatten.

Die Menge der einzelnen Aschenbestandtheile ist in den einzelnen Theilen einer Pflanze verschieden. Während Kali, Kalk und Kieselerde vorzugsweise in die Stengel und die Blätter übergehen, bilden in den Samen und Wurzeln Kali, Phosphorsäure und Magnesia die Hauptbestandtheile. Mit Rücksicht auf den Stoff, welcher zur Stengel- und Blattbildung vorzugsweise begehrt wird, theilt man die Culturpflanzen ein in Kali-, Kalk- und Kieselpflanzen.

Die Menge und Beschaffenheit, in der sich eine Culturpflanze entwickelt hat, gibt den Maßstab, nach welchem wir die Menge und Beschaffenheit der während des Wachsthums aufgenommenen mineralischen Nahrung zu bestimmen haben. Sie beide zeigen uns, an welchen Mineralsalzen und in welchem Grade der Boden während einer Wachsthumsperiode erschöpft worden ist, und welche Mineralstoffe wir dem Boden durch den Dünger zuzuführen haben, wenn dieser Verlust für eine neue Ernte gedeckt werden soll.

3. Pflege der jungen Saat. Die junge Saat erfordert während ihres Wachsthums oft einer besondern Pflege zu ihrem Gedeihen. Hierher kann man rechnen:

a. Schutz gegen Nässe, der zum Theil darin besteht, daß durch Wasserfurchen das Wasser aufgefangen und mit geringem Gefälle abgeleitet wird; zum Theil darin, daß das Wasser, welches bei heftigem Schneeabgange oder starken Regengüssen über der Saat stehen bleibt, rechtzeitig abgeleitet wird.

b. Die Bearbeitung des Bodens während des Wachsthums. Dazu gehört: Das Aufeggen der Saat im Frühjahre, besonders bei Wintergetreide, Klee und Kartoffeln anwendbar, um den Wurzeln Lockerung und Luft zu ver-

schaffen. Das Walzen, um den Boden zu zerkleinern, den lockern Boden niederzudrücken, damit er die Feuchtigkeit länger halte, um die junge Wintersaat anzuwalzen. Das Behacken geschieht entweder von der Hand mit der Hacke oder durch die Pferdehacke (den Felgpflug), wodurch der Boden oberflächlich aufgelockert und das Unkraut zerstört wird. Es ist von vorzüglicher Wirkung bei den Hackfrüchten, als bei Kartoffeln 2c., wird aber auch bei Getreide, Reps 2c. angewandt, wenn dieselben in Reihen gepflanzt werden. Das Behäufeln von Hand mit der Hacke und dem Karste, oder mit dem Häufelpflug, wodurch eine größere Menge fruchtbarer Erde um die Pflanzen angehäuft wird, theils um ihnen mehr Nahrung zu verschaffen, theils um sie gegen austrocknende Witterung zu schützen.

c. Die Ueberdüngung der Pflanzen während des Wachsthums, um ein kräftiges Emporwachsen und guten Ertrag zu erreichen, wird besonders bei Krautpflanzen, Tabak, Hopfen, Mais, schwächlichen Wintersaaten, Klee 2c. angewandt. Man gebraucht vorzüglich flüssigen Dünger, der jedoch vergohren haben muß; sodann wird auch gepulverter Dünger dazu mit Vortheil verwendet, als Knochenmehl, Malzkeime, Ruß, Gyps.

d. Die Vertilgung des Unkrautes wird durch reines Saatkorn, durch Anwendung von unkrautfreiem Dunge vorbereitet; aber sie geschieht vor der Aussaat durch sorgfältige Bearbeitung des Bodens, besonders durch die Brache, durch den Anbau von Hackfrüchten, auch durch Kalk- und Aschendüngung. Während des Pflanzenwachsthums wird das Unkraut durch die verschiedenen Bearbeitungen des Bodens vertilgt, und wenn diese nicht vollständig hinreichen, so wird die Saat gejätet.

e. Die Saat hat unter den Thieren viele Feinde, welche jedoch nur zum geringen Theile von dem Menschen abgehalten werden können. Hierher gehören: Die Feldmäuse, die in trocknen Jahrgängen durch ihre Menge oft sehr verderblich werden, und zu deren Verminderung man mancherlei Mittel anwendet. (Die Maulwürfe, welche Engerlinge und Würmer in Menge verzehren, dagegen durch die aufgewühlten Grundhaufen den Pflanzen auch schaden, sind viel mehr nützlich als schädlich. Die Maulwurfshügel muß man mit dem Rechen verziehen oder platt treten.) Die Vögel stellen zwar den reifen Früchten nach und bringen dadurch manchen Schaden, doch sollte man sie eher nur ver-

scheuchen als vertilgen, da sie viele Insecten, darunter schädliche Raupen, aufzehren. Die Erdflöhe sind namentlich gefährliche Feinde der jungen Saaten von Reps, Rüben, Lein, Kohl ꝛc., aber sie sind schwer zu vertilgen, und man kennt noch kein sicheres Mittel zu ihrer Vertreibung. Die Raupen sind namentlich in trockenen Jahren den Repssaaten sehr verderblich; deßgleichen auch den Obstbäumen. Die Ackerschnecke richtet in einem nassen Herbste, besonders auf feuchtem Boden, oft großen Schaden an. Man sucht sie durch Ausstreuen von ungelöschtem, gepulverten Kalk, Asche, Salz während der Nachtzeit zu vertilgen. Die Maikäfer und ihre Engerlinge, die Maulwurfsgrille und die Glanzkäfer sind für die Saat gleichfalls schädliche Thiere, letztere zernagen besonders die Blüthen des Repses.

f. Zu den gewöhnlichen Krankheiten, welchen die angebauten Gewächse unterworfen sind, gehören: der Honigthau, besteht in einem klebrigen, süßen Safte, der aus den Blättern und Stengeln der Pflanzen ausschwitzt, die Ausdünstung der Blätter verhindert und das Abfallen derselben veranlaßt, wenn nicht bald Regen eintritt. Er entsteht im Frühjahre, wenn auf anhaltende rauhe Witterung plötzlich warmes Wetter eintritt und hat bei den Obstbäumen in der Regel Unfruchtbarkeit zur Folge. Der Mehlthau ist ein ganz kleiner Schimmelpilz, welcher die Blätter als ein weißlicher Ueberzug oder Anflug bedeckt und aus derselben Ursache wie der Honigthau entsteht. Er kommt an Winter- und Sommergetreide, an Schotenfrüchten, Klee, Hopfen ꝛc. vor. Der Rost, gleichfalls eine Art Pilz, zeigt sich auf den Blättern und Stengeln mancher Gewächse als rostbraune Flecken, welche später schwarz werden. Er entsteht durch plötzlichen Uebergang von der Wärme zur Kälte, oder zu anhaltende Nässe. Der Brand zeigt sich als ein schwarzes Pulver, welches sich in den Aehren des Getreides anstatt der Körner ansetzt. Man unterscheidet den Schmier- oder Stinkbrand und den Staub- oder Flugbrand; bei jenem ist der schwarzbraune Staub in die Hülse eingeschlossen und die Aehren werden bleich und matt, er kömmt gewöhnlich bei Weizen und Spelz vor; bei diesem ist die ganze Aehre brandig und von der Substanz des Kornes gar nichts mehr vorhanden, und er kömmt auch bei Spelz, bei Gerste und Hafer vor. Er ist eine Art Pilz und entsteht mehr in feuchten als in trocknen Jahren. Zu seiner Verhütung wird die Saatfrucht durch verschiedene Mittel gebeizt.

g. Bei allzu üppigen Saaten des Getreides, die ein Lagern befürchten lassen, wird der obere Theil der Blätter, bevor das Getreide in den Halm schießt, abgeschnitten oder abgemäht, was man Schröpfen nennt. Noch besser ist das Abweiden durch die Schafe bei trockenem, gefrornen Boden. Man wendet das Schröpfen besonders bei Winterweizen, Winterspelz und Wintergerste an.

C. Die Nahrungsquellen der Pflanzen.

VI. Die Atmosphäre und das Klima.

1. Die Bestandtheile der Atmosphäre. Die Atmosphäre ist die eine große Vorrathskammer der Pflanzen, in welcher sich die luftförmigen Nährstoffe ansammeln, und aus welcher sie unmittelbar in die Pflanzen übergehen, wie ein Theil der Kohlensäure, oder in den Boden gelangen, um dort von den Wurzeln aufgenommen zu werden. Sie ist ein Gemenge von 79 Raumtheilen Stickstoff und 21 Raumtheilen Sauerstoff. Dieses Verhältniß bleibt sich überall gleich.

Außerdem kommen in der Atmosphäre die Nährstoffe in verhältnißmäßig geringer und in wechselnder Menge vor:

a. Die Kohlensäure, welche durch Athmung, Verwesung, Verbrennung und Gährung erzeugt wird, ist trotz ihres höhern, specifischen Gewichtes, nach dem eigenthümlichen Verhalten der Luftarten zu einander, überall verbreitet. Aber ihre Menge wechselt nach Witterung, Ort und Jahreszeit sehr. Sie ist geringer bei anhaltendem Regen als bei Trocknung; geringer bei üppiger Vegetation und in Niederungen als an steilen Bergabhängen; geringer in der Luft über dem Boden als in der Luft in dem Boden; geringer in kalten Ländern und im Winter als in heißen Ländern und im Sommer. Indem die Kohlensäure aus Luft und Boden von den Pflanzen aufgenommen und dafür Sauerstoff an die Luft abgegeben wird, tritt das Pflanzenreich in die innigste Wechselbeziehung zur Thierwelt.

b. Das Ammoniak, welches nur von zersetzten stickstoffhaltigen Thier- und Pflanzenkörpern stammt, ist in noch geringerer Menge in der Luft enthalten als die Kohlensäure. Zugleich wechselt seine Menge sehr. Es kommt reichlicher vor in der Nachtluft als in der Tagluft; reichlicher im Sommer als im Winter; reichlicher bei anhaltender Trockne als nach Regen; reichlicher über Städten. Das Ammoniak verbindet sich in der Luft mit Kohlensäure zu kohlensaurem Ammoniak,

und dieses sowohl als das unverbundene Ammoniak werden von den Niederschlägen der Luft und dem feuchten Boden absorbirt. Dadurch gelangt es in den Boden, aus welchem es mittelst der Wurzeln aufgenommen wird.

c. Der Wasserdampf, welcher bei der Verdunstung des Wassers aus dem Boden, den Gewässern, den Thieren und Gewächsen, bei der Verwesung, Verbrennung, Athmung in die Luft übergeht, kommt in sehr veränderlicher Menge in der Luft vor. Die Menge, welche zur Sättigung der Luft erforderlich ist, wird bedingt durch die Temperatur derselben, und sie beträgt z. B. bei 0^0 R. 0,7, bei 12^0 R. 1,6, bei 24^0 R. 4,1 %. Die Menge der Wasserdämpfe, sowie ihrer Niederschläge, wie sie in einer Gegend im Laufe des Jahres vorkommen, ist abhängig: von der Temperatur der Luft, von den herrschenden Winden, von der Nähe oder Entfernung des Meeres, von dem Reichthum oder Mangel an Binnengewässern, von dem Reichthume des Pflanzenwuchses, namentlich von den Wäldern, von der Erhebung des Bodens über die Meeresfläche, von der geographischen Breite.

Das atmosphärische Wasser, welches sich als Nebel, Thau, Wolken, Regen, Reif, Schnee ꝛc. niederschlägt und den Boden befeuchtet, enthält die übrigen luftförmigen Bestandtheile in sich aufgelöst und führt sie dem Boden zu.

d. Die Salpetersäure, welche durch den elektrischen Funken in der Luft erzeugt wird, kommt nur in sehr geringer Menge vor und wird durch das herabfallende Regenwasser in den Boden geführt.

2. Die Wärme der Atmosphäre. Sie wird vor allem erregt durch das Sonnenlicht, wenn dasselbe den Boden trifft; aus dem Boden gelangt sie in die Atmosphäre, indem derselbe die empfangene Wärme beständig ausstrahlt. Geringer ist die unmittelbare Erwärmung der Luft durch die Sonnenstrahlen. Die Menge der atmosphärischen Wärme ist in den einzelnen Ländern und Länderstrecken sehr ungleich. Dieselbe ist abhängig: von der geographischen Breite, von der Erhebung des Bodens über die Meeresfläche, von der herrschenden Windrichtung, von der Nähe des Meeres und dem Wasserreichthum eines Landes, von der Abdachung des Bodens, von dem Reichthum an Gewächsen.

Die Luftwärme ist nach den einzelnen Tageszeiten, Monaten und Jahreszeiten großen Schwankungen unterworfen; deßhalb bestimmt man für die einzelnen Orte aus mehrern Beobachtungen eine mittlere Temperatur für die Tage, Mo-

nate, Jahreszeiten und das ganze Jahr. So beträgt für Mannheim und die Vorderpfalz

1) die mittlere Herbsttemperatur	. . . .	6,38° R.
2) „ „ Wintertemperatur	. . . .	0,58° „
3) „ „ Frühlingstemperatur	. . .	6,45° „
4) „ „ Sommertemperatur	. . . .	12,60° „
5) „ „ Temperatur für das Winterhalbj.		2,20° „
6) „ „ „ für das Sommerhalbj.		10,80° „
7) „ „ Jahrestemperatur	. . . .	6,48° „

Bei der Erwärmung des Bodens üben Farbe und Mischung der Ackerkrume großen Einfluß; da übrigens die Wärme den unteren Erdschichten durch Leitung zugeführt werden muß, so dringt die Erwärmung nur langsam in den Boden ein, so daß eine höhere und die höchste Temperatur des Bodens immer später eintritt, als die höhere und höchste Temperatur der Luft. Die Wirkungen der Wärme sind für die Gewächse von der höchsten Wichtigkeit. Die Wärme befördert die Verwesung und Verwitterung der Bodenbestandtheile und beschleunigt dadurch die Bildung der löslichen Nährstoffe. Sie vermehrt die Blattausdünstung, wodurch die Aufnahme der Nahrung und die Circulation der Säfte beschleunigt wird. Sie wirkt bei allen Vorgängen und Veränderungen, welche bei der Keimung, bei dem Wachsthum, bei der Blüthen- und Fruchtbildung, sowie bei dem Reifen eintreten, auf das kräftigste mit.

3. Das Licht und die Elektricität. Die Einwirkungen des Lichtes sind zum gesunden Gedeihen von sehr großem Einflusse. Unter dem Einflusse des Sonnen- und Tageslichtes wird die Kohlensäure in den Pflanzen zersetzt und der Sauerstoff ausgeschieden; durch die Einwirkung des Lichtes wird die grüne Farbe erzeugt und überhaupt jede Farbe lebhafter. Besonders hat es auf die Erzeugung des Wohlgeruches und des Wohlgeschmackes sehr großen Einfluß.

Die Elektricität hat aller Wahrscheinlichkeit nach auf die chemischen Vorgänge bei der Ernährung der Pflanzen großen Einfluß, obgleich es an bestimmten Beobachtungen hierüber noch fehlt. Erfahrungen beweisen, daß Pflanzen in einer an Elektricität reichen Luft sich weit üppiger entwickeln als in gewöhnlicher Luft, besonders bei Gewittern.

4. Witterung und Klima. Die physikalischen Eigenschaften der Luft, welche in Beziehung zu dem Anbaue der Gewächse stehen, werden vornehmlich bestimmt durch die Temperatur, die Feuchtigkeitsmenge und die Windrichtung einer

Gegend. Wenn solche physikalische Eigenschaften einen vorübergehenden, nur wenige Tage herrschenden Zustand der Luft bewirken, so heißt derselbe Wetter, z. B. warmes, rauhes, kaltes, nasses, trocknes, veränderliches Wetter 2c. Wenn dagegen eine solche Beschaffenheit der Atmosphäre längere Zeit, ein Vierteljahr, ein halbes Jahr, oder gar ein ganzes vorherrschend ist, so pflegt man sie Witterung zu nennen, z. B. warme, kalte, rauhe, regnerische, nasse, trockne, fruchtbare, unfruchtbare Witterung. Endlich die herrschende Witterung einer Gegend in den einzelnen Jahreszeiten, welche von der eigenthümlichen Lage und Beschaffenheit des Landes abhängt, heißt Klima. Beim Klima kommen alle die einzelnen Umstände in Betracht, welche auf die Temperatur, auf die Feuchtigkeitsmenge und die Windrichtung Einfluß haben.

Witterung und Klima haben auf das Fortkommen der Gewächse einen sehr großen Einfluß; deßwegen ist bei der Wahl und dem Anbaue der Feldfrüchte vorzugsweise auf dieselben Rücksicht zu nehmen. Nach den Gewächsen, welche in einer Gegend noch mit Sicherheit angebaut werden können und zur Reife kommen, unterscheidet man öfter:

1) Klima für Sommergetreide, mit einer Wachsthumszeit von 4 Monaten und einer mittlern Jahrestemperatur von 5 Grad;
2) Klima für Wintergetreide, mit einer Wachsthumszeit von 5 Monaten und einer mittlern Jahrestemperatur von 6 und einer Sommertemperatur von 12 Grad;
3) Klima für Mais und Tabak, mit einer Wachsthumszeit von 6 Monaten und einer mittlern Jahrestemperatur von 9 und einer Sommertemperatur von 16 Grad;
4) Klima für Wein, mit einer Wachsthumszeit von 7 Monaten und einer mittlern Jahrestemperatur von 10 und einer mittlern Sommerwärme von 18 Grad;
5) Klima für den Oelbaum, mit einer mittlern Jahrestemperatur von 14,5 und einer mittlern Sommerwärme von 23 Grad;
6) Klima für Baumwolle und Zuckerrohr, mit einer mittlern Jahreswärme von 19 Grad nach Celsius.

Das Klima der Pfalz ist im Allgemeinen ein Klima für Wintergetreide, welches eine Zeit des Wachsthums von 5 Monaten und eine mittlere Temperatur von 6 Grad Wärme nöthig hat. Indeß kann man die Pfalz nach dem Klima doch in 3 Gegenden eintheilen: 1. Gegenden mit einem warmen Klima, in welchem der Weinstock, zärtere Gewächse, Obst

und Getreide angebaut werden, z. B. bei Grünstadt, Dürkheim, Neustadt, Landau; 2. Gegenden mit einem mäßig warmen Klima, in welchem der Weinstock nicht gut mehr fortkommt, aber das Obst und die Getreidearten gedeihen, z. B. bei Kandel, Speyer, Kirchheimbolanden, im Glan-, Alsenz- und Bliesthal; 3. Gegenden mit einem rauhen Klima, in welchem der Obstbau ohne besonderes Verständniß und gehörige Auswahl schon Noth leidet, aber Getreide gebaut wird, z. B. bei Dahn, Pirmasens, Kaiserslautern, auf der Sickinger Höhe.

VII. Der Ackerboden.

1. Die Bestandtheile des Ackerbodens im Allgemeinen. Der Ackerboden ist ein Gemenge aus Sand, Thon, Kalk, verwesenden organischen Stoffen und Mineralsalzen. Er ist für die Pflanzen von der größten Wichtigkeit; denn er dient denselben einestheils als Anheftungspunct für ihre Wurzel und dadurch als fester Standort für die ganze Pflanze; anderntheils ist er auch das Mittel zur Herbeischaffung der Nahrungsstoffe und zur Zurückhaltung derselben. Die unverbrennlichen (fixen) Stoffe stammen ausschließlich aus dem Boden, die verbrennlichen (flüchtigen) größtentheils, indem sie aus der Luft durch die atmosphärischen Niederschläge und durch Absorption in den Boden übergehen und von demselben festgehalten werden. So bildet nach der Atmosphäre der Boden die zweite Vorrathskammer für die Pflanzen. Man unterscheidet an dem Ackerboden 2 Schichten: den Obergrund oder die Ackerkrume, welche die obere Schichte eines Feldstücks bildet, so weit die Pflanzen mit ihren Wurzeln gewöhnlich eindringen und organische Stoffe beigemischt sind; den Untergrund (die Unterlage), welcher sich zunächst unter der Ackerkrume befindet.

2. Die unorganischen Bodenbestandtheile. Die Mineralverbindungen, welche den unverbrennlichen Theil des Ackerbodens bilden, stammen von den Gebirgsgesteinen her, indem letztere fortwährend verwittern. Die Verwitterung der Gesteine besteht in zweierlei Veränderungen: a. in der mechanischen Zertrümmerung der Felsmassen und Auflockerung ihrer Oberfläche, welche vorzüglich durch den Wechsel von Frost und Hitze, Trocknung und Nässe hervorgebracht werden. Gleichzeitig mit dieser mechanischen Zerbröckelung beginnt b. die chemische Verwitterung unter den Einwirkungen der Bestandtheile der Luft, zumeist der Kohlen-

säure, des Sauerstoffes und des Ammoniaks. Durch diese werden die vorhandenen Mineralverbindungen aufgeschlossen, d. h. zerlegt und in neue auflösliche umgewandelt. Kohlensäure und kohlensäurehaltiges Wasser wirken aufschließend bei allen alkalireichen Thonerdesilicaten, z. B. Feldspath, Porphyr, Gneiß, Granit, Mergel, indem sich die Kohlensäure mit den Alkalien zu löslichen Salzen verbindet. Der Sauerstoff schließt vorzugsweise die eisenoxydulhaltigen Silicate auf, wie Augit, Hornblendegestein, indem das Eisenoxydul in Eisenoxyd übergeführt wird. Die Ammoniaksalze und die Salze der Salpetersäure wirken bei Kalkverbindungen auflösend. Die chemische Verwitterung wirkt indeß nicht bloß an dem festen Gesteine, sondern sie setzt sich auch an den fein zerriebenen Gesteinen und an den kleinsten Theilchen der Mineralien fort, welche der Ackererde beigemengt sind, und macht sie dadurch zur Pflanzennahrung geschickt.

Bleiben die Zersetzungsproducte an dem Orte, wo die Verwitterung stattgefunden hat, so heißt der Boden Verwitterungsboden. Alsdann sind Ackerkrume, Untergrund und die tiefer liegende Felsschichte aus denselben Bestandtheilen zusammengesetzt.

Werden dagegen die verwitterten Theile durch ihre Schwere, durch den Wind, durch Regen und Schneeabgang von den Bergabhängen fortgeführt und am Fuße der Berge und in Thälern abgesetzt, oder nehmen fließende Gewässer oder mächtige Fluthen den zerkleinerten Boden und führen ihn den Niederungen zu, wo sie ihn absetzen, so entsteht aufgeschwemmter Boden (Schwemmland). Er herrscht in Flußthälern und Niederungen vor, findet sich aber auch oft auf Hochebenen. Er ist in seinen Bestandtheilen von dem Gesteine, das sich unter ihm befindet, ganz verschieden. Schwemmland ist in der Regel fruchtbarer als Verwitterungsboden.

3. Die verbrennlichen Bodenbestandtheile. Sie werden unter dem allgemeinen Namen Humus (Pflanzenerde) zusammengefaßt, und man versteht darunter alle organischen Reste in dem Boden, welche in Verwesung begriffen sind. Er kommt in allem Boden vor, auf welchem bereits Pflanzen wachsen, oder welcher Schwemmboden bildet. Der Humus ist bis zu seiner völligen Zersetzung fortwährend Veränderungen unterworfen, weßhalb er nach dem Grade seiner Verwesung in seinen Eigenschaften und Bestandtheilen sehr verschieden ist. Die Chemiker geben diesen Zersetzungs-

producten auch sehr verschiedene Namen. Die Producte der vollständigen Verwesung sind indeß: Kohlensäure, Wasser und Ammoniak, nebst den Aschenbestandtheilen, welche in dem Boden zurückbleiben. Der Humus kann den Pflanzen nicht unmittelbar als Nahrung dienen; dennoch wird er als Gemengtheil des Bodens sehr wichtig. Denn fürs erste liefert er den Gewächsen durch seine Verwesungsproducte eine reiche Menge an verbrennlicher und unverbrennlicher Nahrung; fürs zweite wirkt er durch Kohlensäure und Ammoniak aufschließend auf die Mineralbestandtheile des Bodens; fürs dritte wirkt er durch seine physikalischen Eigenschaften vortheilhaft auf den Boden:

a. erhält er durch seine eigene Lockerheit den Boden locker und den Einwirkungen der Atmosphäre zugänglich;

b. nimmt er das Wasser reichlich auf und hält es lange Zeit zurück;

c. saugt er eine große Menge Wasserdunst aus der Luft ein;

d. absorbirt er viel Kohlensäure und Ammoniak und gibt sie, da er bei fortschreitender Verwesung eine beständige Bildungsquelle dieser Gasarten ist, leichter an die Pflanzen ab, als die andern Erdarten;

e. hält er mehr als die andern Erdarten die im Wasser aufgelöste Mineralnahrung gleich einem Schwamme zurück und verhindert dadurch die rasche Auslaugung des Bodens;

f. erwärmt er stark, theils wegen seiner dunkeln Farbe, theils durch die fortwährende Zersetzung seiner Bestandtheile.

4. Die Eigenschaften des Ackerbodens. Bei weitem die größte Masse des Ackerbodens bilden Sand und Thon. Neben diesen sind Kalk und Humus die Hauptgemengtheile. In viel geringerer Menge kommen die Bestandtheile vor, welche zugleich die Aschenbestandtheile der Gewächse bilden, und theils in reinem Wasser, theils in kohlensäurehaltendem Wasser, theils in verdünnten Mineralsäuren löslich sind.

Die zuletzt erwähnten Bestandtheile machen die Mineralnahrung der Pflanzen aus und sind daher im Abschnitte von der Ernährung Seite 31 besprochen worden. Von ihnen hängen die chemischen Eigenschaften des Bodens ab. Wenn einer dieser Stoffe im Boden fehlt oder für eine bestimmte Pflanze in zu geringer Menge im löslichen Zustande vorhanden ist, so gedeiht diese Pflanze auf einem solchen Boden nicht mehr.

Durch das Verhältniß der 4 Hauptgemengtheile des Ackerbodens entstehen die physikalischen Eigenschaften desselben. Auch diese üben auf die Fruchtbarkeit des Bodens großen Einfluß und müssen daher beachtet werden. Die wichtigsten dieser Eigenschaften sind:

a. Die Lockerheit, sie wird durch Bearbeitung und feine Zertheilung des Bodens vermehrt. Von ihr hängen alle andern physikalischen Eigenschaften ab. Durch sie werden die Gewächse in Stand gesetzt, ihre Wurzeln weiter und rascher auszubreiten.

b. Die Fähigkeit, Wasser aufzunehmen und dasselbe zurückzuhalten, ist eine Erscheinung der Adhäsion und hängt beim angebauten Boden vorzüglich von dem Grade der Lockerung ab.

c. Die Fähigkeit, Wasserdampf aus der Luft aufzunehmen, nimmt ebenfalls in dem Maße zu, als der Boden lockerer und feiner zertheilt ist. Sie ist zur Erhaltung der Gewächse bei trockner Witterung von der größten Wichtigkeit.

d. Die Absorptionsfähigkeit für Gase wird gleichfalls durch Lockerheit und feine Verkleinerung des Bodens erhöht. Nur im feuchten Zustande vermag der Boden Gase zu absorbiren, nicht aber im trocknen. Die wichtigsten Gase, welche er absorbirt, sind Ammoniak, Kohlensäure und Sauerstoff.

e. Die Erwärmungsfähigkeit des Bodens hängt ab von den Bodenbestandtheilen, von der größern oder geringern wasserhaltenden Kraft und von der Farbe.

f. Zurückhaltung der im Wasser gelösten Nahrungsstoffe. Der fein zerkleinerte Ackerboden besitzt in hohem Grade die Fähigkeit, die im Wasser gelöste Nahrung gleich einem Schwamm aufzunehmen und in derjenigen Schicht zurückzuhalten, in welcher die Pflanzen wurzeln, während das Wasser durchsickert in die Tiefe. Diese Eigenschaft des Bodens ist außerordentlich wichtig zum Gedeihen der Pflanzen, und nach den neuesten Forschungen beruht darauf der ganze Vorgang der Ernährung. Am meisten besitzt sie der Humus und Thon.

g. Die Bindigkeit des Bodens hängt von der Menge Thon ab, welche dem Boden beigemischt ist, und von ihr wieder die leichtere oder schwierigere Bearbeitung im trocknen wie nassen Zustande.

5. Die Bodenarten. Nach dem gegenseitigen Ver-

hältnisse der vier Hauptgemengtheile theilt man den Ackerboden gewöhnlich in folgende 6 Arten, jede oft noch mit sehr viel Abstufungen.

a. Der Sandboden besteht aus 70 Theilen Sand und mehr unter 100 Theilen, nebst Thon und andern Erdarten. Er ist allmählich durch Verwitterung von Sandsteingebirgen und durch Ueberschwemmungen entstanden. Bei weitem der meiste Sand ist Quarzsand und besteht aus Kieselerde; seltener ist der Kalksand, welcher aus der Verwitterung von Kalksteingebirgen entstanden ist. Der Sandboden, besonders der grobkörnige, hat wenig Zusammenhang und Bindigkeit, weßwegen er sich leicht und selbst bei feuchter Witterung bearbeiten läßt. Er behält das Wasser nicht lange, sondern läßt es leicht durch und trocknet schnell aus; weßhalb in trockenen Jahrgängen auf ihm die Pflanzen leicht Noth leiden. Aus der Luft zieht er wenig Feuchtigkeit und Gase an. Er erwärmt sich schnell und stark und hält auch die Wärme lange an; darum beginnt auf ihm im Frühjahre das Wachsthum früher, und die Reifezeit tritt auch früher ein. Im Sandboden hält der Dünger nicht so lange an als auf andern Bodenarten, weßhalb er öftere Düngung verlangt. Zu vieles Pflügen verträgt er nicht. Auf ihm gedeiht gut der Roggen; außerdem aber auch Kartoffeln, Buchweizen, Erdäpfel, Spörgel, und wenn er mehr bindend ist, auch Lein, Erbsen, Tabak, Reps 2c.

Der Sandboden ist ergiebiger in einem feuchten Klima als in einem trockenen, ergiebiger auf der Ebene und in Thälern als an Bergabhängen, ergiebiger in Waldgegenden, in der Nähe von großen Gewässern, in nassen Jahrgängen, bei thonigem Untergrunde. Man kann den Sandboden auf mancherlei Weise verbessern, z. B. durch Aufführen von thonhaltigen Erden; durch Düngen mit wohlverfaultem Rindviehmiste, durch allmähliche Vertiefung der Ackerkrume, wenn der Untergrund schwer ist.

Wenn der Sandboden sich im feuchten Zustande nicht mehr zusammenballen läßt, so kann er nicht mehr bebaut werden; er heißt alsdann loser Sandboden. Ist derselbe grobkörnig und dabei eisenhaltig, so heißt er dürrer Sandboden. Enthält er 10 bis 20 Procent Thon, so wird er lehmiger Sandboden genannt. Bei $\frac{1}{2}$ bis 1 Procent Pflanzenerde ist er magerer Sandboden; bei viel, aber sauerer Pflanzenerde ist er schwarzer Sandboden (Moor-

boden), und bei etwa der Hälfte saurer Pflanzenerde mit viel Wasser torfiger Sandboden (Torfboden).

b. Der Thonboden ist in seinen meisten Eigenschaften das Gegentheil vom Sandboden. Er enthält 50 Procent und mehr Thonerde chemisch verbunden mit Kieselerde und im Gemenge mit mehr oder weniger Sand und Eisenoxyd. Bei mehr als 70 Procent Thon ist er nicht mehr gut zu bearbeiten. Der Thonboden besitzt großen Zusammenhang, ist zähe und anklebend und darum schwer zu bebauen. Er nimmt viel Wasser in sich auf und hält es lange an, wird aber beim Austrocknen sehr fest und hart. Auf ihm können die Pflanzen der Trocknung länger widerstehen. Er erwärmt sich langsam und verliert die Wärme schneller als der Sandboden; darum beginnt auf ihm das Pflanzenwachsthum und die Reife später. Er besitzt sehr große Fähigkeit, aus der Atmosphäre Feuchtigkeit, Kohlensäure und Ammoniak einzusaugen und zu verschlucken, wodurch seine Fruchtbarkeit besonders erhöht wird; auch verbindet er sich innig mit dem Humus. Beim Anhauchen im trocknen Zustand gibt er den sogenannten Thongeruch; im feuchten Zustande ist er schlüpferig und biegsam. Bei nassem Wetter darf er nicht bearbeitet werden, weil er sonst nach dem Austrocknen Schollen bildet; dagegen ist das Umpflügen vor Winter sehr zweckmäßig, weil der Winterfrost auf seine Zerkrümelung und Lockerheit großen Einfluß hat. Im Thonboden hält der Dünger länger an als im Sandboden, weil er durch seine starke Bindekraft sich dem Eindringen der Luft und der Wärme widersetzt. Darum verlangt er stärkere Düngung auf einmal, braucht aber nicht so oft gedüngt zu werden. Vieles Pflügen ist ihm sehr zuträglich. Auf ihm gedeiht besonders Weizen; außerdem, wenn er etwas kalkhaltig ist, auch Spelz, zweizeilige Gerste, Reps, Klee, Lein, Hafer. Eine südliche, abhängige Lage ist ihm sehr zuträglich, und eine Beimischung von Kalk erhöht seine Fruchtbarkeit.

Der Thonboden läßt sich verbessern durch Aufführen von leichten, lockern Erdarten, z. B. von Sand, Kalk, Mergel, Bauschutt; durch Düngung mit leichtem, strohigen Miste, besonders Pferde- und Schafmist; durch tiefes Pflügen vor Winter; durch Brache und Anbau von Hackfrüchten; durch allmählige Vertiefung der Ackerkrume; durch Rasenbrennen. Hat der Thonboden nur wenig Sand beigemischt, so heißt er strenger Thonboden (kalter Haferboden); besitzt er mehr Sand als Thon, so wird er milder Thonboden

und bei 6 oder mehr Procent Pflanzenerde reicher Thonboden genannt. Der strenge Thonboden mit einer Beimischung von Eisen heißt Letten; er eignet sich nicht zum Bebauen, ist aber beim Sandboden eine gute Unterlage.

c. Der Lehmboden oder milde Thonboden hat zwischen 20 und 50 Procent Thonerde mit Kieselerde verbunden, und gemischt mit Sand, Eisenoxyd und unter 5% Kalk. Bei 40 bis 50 Procent Thon heißt er strenger oder zäher Lehmboden; bei 30 bis 40 Procent Thon milder Lehmboden, und bei 20 bis 30 Procent Thon sandiger Lehmboden. Beimischung von Kalk und Humus machen ihn noch milder und fruchtbarer. Die Bearbeitung ist leichter und weniger kostspielig als die des Thonbodens. Er hält die Wärme länger als der Thon und die Feuchtigkeit länger als der Sand, und leidet darum weniger durch ungünstige Witterung. Der Lehmboden ist der Mittelboden und eignet sich zum Anbau fast aller Gewächse, als Getreide, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, der meisten Handelsgewächse; vorzüglich geräth die Gerste auf dem milden Lehmboden gut. Auf seinen Werth haben Einfluß die Beschaffenheit des Untergrundes, die Lage, der Abhang 2c.

d. Der Kalkboden hat über 20 Procent kohlensauren Kalk, welcher mit Thon oder Sand, oder beiden zugleich, und Humus gemischt ist. Der Kalk ist für sich allein, sowie reiner Thon oder Sand, nicht culturfähig; aber bei einer günstigen Mischung mit Thon, Sand und Humus wird er sehr fruchtbar. Der Kalkboden läßt sich wegen seiner geringen Festigkeit im trocknen und mäßig feuchten Zustande gut bearbeiten; er wird im nassen Zustande schmierig, zerfällt aber nachher von selbst, weßhalb nasses Pflügen ihm keinen Nachtheil bringt. Der Kalkboden wirkt auf die im Boden enthaltenen organischen Stoffe zersetzend, daher in ihm die Ernährung der Pflanzen rascher vor sich geht, die Bodenkraft aber auch früher erschöpft wird; Wasser zieht der reine stärker, der gewöhnliche vermengte aber schwächer an, als der Thonboden, jedenfalls hält er es nicht so lange; aus der Atmosphäre zieht er weniger Feuchtigkeit und Gase an sich als der Thon; die Wärme nimmt er gerne auf und behält sie lange. Er nimmt die im Boden enthaltene Säure in sich auf und eignet sich zum Gedeihen der meisten Gewächse gut, vorzüglich für Weizen, Spelz, Gerste, Hafer, Esparsette und Luzerne. Sehr kalkhaltiger Boden kann verbessert werden durch thonhaltige Erdarten.

e. Der Mergelboden ist ein Gemenge des Kalkes mit Thon und feinem Sande. Er enthält von 10 bis zu 50% und darüber Thon, das Uebrige Kalk und Sand. Nach seinem vorherrschenden Bestandtheile unterscheidet man Thon-, Kalk- oder Sandmergel. Derselbe kommt erdig, blätterig und steinartig vor. Der Mergelboden ist in der Regel ein aufgeschwemmter Boden in der Nähe von Kalkgebirgen. Er nimmt das Wasser begierig auf und zerfällt an der Luft leicht. Der Mergelboden zeichnet sich im Allgemeinen durch eine große natürliche Fruchtbarkeit aus, weil er bei jeder Witterung ein angemessenes Verhältniß von Feuchtigkeit und Wärme zu erhalten im Stande ist. Bei geeigneter Lage kommen auf dem Mergelboden gut fort der Weinstock, die Luzerne, Esparsette, rother Klee, Wicken, Erbsen. Der Mergel ist zugleich ein wichtiges Verbesserungsmittel auf Feldern, die keinen Kalk enthalten; denn er löst die im Boden enthaltenen Nahrungstheile auf, macht den Boden lockerer, nimmt die im Boden enthaltene Säure auf und trägt zur Zerstörung der Unkräuter bei.

f. Der Humusboden. Die Eigenschaften des Humus sind bereits oben geschildert; wenn der Boden mehr als 20% davon enthält, wird er Humusboden genannt. Aber auch bei andern Bodenarten heißt nach der Menge der im Boden vorhandenen Pflanzenerde derselbe: reicher oder kräftiger Boden, wenn er mehr als 6 Procent Humus enthält; ein fruchtbarer Boden, wenn er 2 bis 5 Procent Humus enthält; ein magerer Boden, wenn er 1 bis 1½ Procent, ein armer Boden, wenn er ½ Procent Humus hat, und ein todter (roher) Boden, wenn er gänzlichen Mangel an Humus leidet. In dem Zustande, in welchem der Humus mit der Ackerkrume gemischt vorkommt und von Wasser und Luft so aufgelöst wird, daß er den Pflanzen als Nahrung dient, heißt er milder oder auflöslicher Humus. Derselbe entsteht, wenn unter Aufnahme von atmosphärischem Sauerstoff eine Bildung von Kohlensäure und Wasser aus den einfachen Bestandtheilen (Elementen) des verwesenden Körpers stattfindet. Bleiben aber die Pflanzentheile bei ihrer Verwesung in Berührung mit zu viel Feuchtigkeit, so daß die atmosphärische Luft völlig abgeschlossen ist und sich nur geringe Mengen von Kohlensäure und Wasser bilden, während eine kohlenstoffreiche Masse zurückbleibt, so entsteht der saure Humus, der hauptsächlich Torf- und Moorboden bildet und sich in Sümpfen, Niederungen 2c. erzeugt. Bilden die braunen

oder schwärzlichen, unvollständig verwesten Stoffe beträchtliche Lager und Schichten, so heißen sie Torf, der als gutes Brennmaterial benutzt wird. Auf Torf- und Moorboden wachsen besonders Riedgräser, Binsen, Moose und andere Sumpfpflanzen. Beim Anbau landwirthschaftlicher Gewächse wirkt der saure Humus nachtheilig; indeß kann diese Wirkung vermindert und er allmählich fruchtbar werden, wenn man den Boden entwässert, damit die atmosphärische Luft Zutritt erhält, oder brennt, oder mit Asche oder gebranntem Kalk düngt. Gewöhnlich eignet sich der Torf- und Moorboden nur zu Wiesen.

6. Erkennung der Bestandtheile des Bodens. Sehr wichtig ist es für jeden Landwirth, die verschiedenen Bodenarten seiner Felder nach ihren Bestandtheilen zu kennen. Eine solche Kenntniß der Hauptbestandtheile kann er sich durch Erfahrung und einige Uebung erwerben, wenn er Folgendes beachtet: Der Sandboden ist rauh anzufühlen, knirscht beim Reiben und zwischen den Zähnen, läßt sich in feuchtem Zustande nicht kneten, bildet weder glänzende Schnitte beim Pflügen, noch Schollen beim Austrocknen, und ist sowohl im trocknen, als im feuchten Zustande leicht zu bearbeiten. Der Thonboden fühlt sich glatt und fettig an, läßt sich im feuchten Zustande kneten, gibt beim Anhauchen einen eigenthümlichen Geruch (Thongeruch), bildet nach dem Pflügen glänzende Pflugschnitte und beim Austrocknen Schollen, die nicht zerfallen, und hängt sich bei der Bearbeitung stark an die Werkzeuge. Der Kalk- und Mergelboden ist weißlich oder gelblich weiß, bildet beim Pflügen glänzende Pflugschnitte, die aber nach einiger Zeit sich zerbröckeln, und wenn man Salzsäure auf ihn gießt, so zeigt er ein Aufbrausen. Der Humusboden ist grau, dunkelbraun oder schwärzlich; färbt das Wasser, in welchem man ihn kocht, braungelb, und wird beim Brennen im Feuer im Innern schwärzlich.

Genauer kann man die Hauptbestandtheile auf folgende Weise bestimmen. Man sticht mit dem Spaten an verschiedenen Stellen des Ackers, dessen Boden man untersuchen will, bis zur vollen Tiefe der Ackerkrume mehrere Zoll breite Streifen Grundes aus, trocknet denselben vollkommen, reinigt ihn dann durch einen feinlöcherigen Seiher von allen nicht verfaulten Pflanzenresten, Steinen 2c. und wiegt ihn. Nun werden etwa 100 Theile getrocknete Erde mit 500 Th. reinem Wasser übergossen und eine Stunde tüchtig gekocht. Indem man nun filtrirt, werden die im Wasser gelösten Stoffe von

den unlöslichen getrennt. Dampft man das Wasser vollständig ab, so bleiben die gelösten Bestandtheile als Salze zurück, wie Kochsalz, schwefelsaures Kali und Natron, salpeters. Kali, kiesels. Kali, Gyps. Die auf dem Seiher zurückgebliebenen Erden werden getrocknet und dann tüchtig geglüht; dadurch wird der Humus verbrannt, und der Gewichtsverlust zeigt den Gehalt an Humus an. Nun wird die geglühte Erde in einem etwas hohen Glase mit Wasser übergossen und tüchtig umgerührt. Nach einigen Minuten ruhigen Stehens gießt man die trübe Flüssigkeit behutsam ab, wodurch man Sand und Thon von einander trennt, indem ersterer als der schwere Theil sich zu Boden setzt. Beide Erden werden gut getrocknet und ihr Verhältniß wird nach dem Gewichte bestimmt. Um den Kalk in dem Thone zu bestimmen, wird derselbe mit verdünnter Salzsäure übergossen und fleißig umgerührt. Dies wird wiederholt, bis kein Aufbrausen mehr stattfindet. Alsdann wird die nicht gelöste Thonerde von dem in der Salzsäure Gelösten durch Filtriren getrennt. Gewöhnlich enthält die Lösung außer dem kohlensauren Kalk Bittererde, phosphorsauren Kalk und Eisenoxyd. Die weitere Scheidung der Stoffe ist Sache des Chemikers.

7. Neben den Bestandtheilen üben auf die Güte des Ackers vorzüglich noch Einfluß:

a. Die Tiefe der Ackerkrume. Dieselbe heißt seicht, wenn sie 3 bis 4 Zoll, mitteltief, wenn sie 5 Zoll, tief, wenn sie 6 bis 9 Zoll beträgt und darüber. Eine seichte Ackerkrume leidet schneller von den Einflüssen ungünstiger Witterung; sie wird schnell zu naß und eben so leicht wieder zu trocken; sie erschwert das gehörige Bauen der Aecker und hat geringere Fruchtbarkeit als eine tiefe Ackerkrume. Wenn die Unterlage geeignet ist, so kann die Krume nach und nach während der Brache oder vor dem Winter vertieft werden; jede Vertiefung der Ackerkrume erhöht den Ertrag und den Werth eines Grundstückes.

b. Der Untergrund. Er ist von großem Einflusse auf die Fruchtbarkeit des Bodens, je nachdem er mit der Ackerkrume gleichartig oder ungleichartig, wasserhaltend oder wasserdurchlassend ist. Der schlechteste Untergrund ist im Allgemeinen der eisenschüssige, der von Felsen gebildete, der aus strengem Thon, oder aus reinem Quarzsand bestehende; doch kommt es auch in den letzten drei Fällen auf die Beschaffenheit der Ackerkrume an, welche möglicher Weise sogar noch dadurch verbessert werden kann.

c. Die Lage des Bodens. Dieselbe kann eben oder geneigt, und gegen die Umgebung tief oder hoch seyn. Eine sanfte Neigung des Bodens, welche dem Wasser freien Abzug verstattet, ist die vortheilhafteste; steile Abhänge sind schwer zu bebauen, leiden bei trockener Witterung sowohl, als bei starken Regengüssen; Ebenen ohne Abzug leiden leicht an Nässe. Tiefliegende Aecker werden gegen rauhe Winde geschützt und sind in der Regel sehr fruchtbar, während hochgelegene den rauhen Winden ausgesetzt sind und leicht austrocknen. Auch die Neigung nach den Himmelsgegenden ist von Einfluß auf den Werth eines Ackers. Im Allgemeinen ist eine südliche und westliche Lage am vortheilhaftesten, weil hier die Gewächse gegen die rauhen Winde geschützt sind und weniger durch Frost leiden.

8. Boden, auf dem Pflanzen nicht mit Erfolg angebaut werden können, weil Naturhindernisse störend entgegentreten, heißt wilder oder uncultivirter Boden. Die Art und Weise, wie diese Hindernisse entfernt werden, damit ein bisher schlecht benutztes Grundstück einen dauernden Ertrag abwirft, heißt die Urbarmachung. Bei jedem Boden, der urbar gemacht werden soll, muß man zuerst überlegen, ob er überhaupt culturfähig sey, sodann ob und wie die Hindernisse entfernt werden können, ob die Beurbarung Vortheil bringe, und auf welche Art das Grundstück am zweckmäßigsten angebaut und benützt werden könne.

a. Entwässerung und Trockenlegung einzelner Grundstücke. Nässe ist ein Haupthinderniß, warum ein sonst natürlich fruchtbarer Boden oft einen schlechten Ertrag abwirft. Wenn sich im Boden aus irgend einer Ursache das Wasser ansammelt und die Gewächse mit ihren Saugwurzeln in dasselbe kommen, so kränkeln sie oder sterben ab. Darum ist Trockenlegung ein Hauptverbesserungsmittel. Um sie mit Erfolg anzuwenden, muß zuerst die Ursache der zu starken Nässe untersucht werden, um danach die Art der Entwässerung einzurichten. Zeigen sich an Bergabhängen nasse Stellen, oder findet am Fuße der Abhänge Versumpfung statt, so ist ein undurchlassender Untergrund gewöhnlich die Ursache, und man bewirkt die Trockenlegung durch verdeckte Abzugsgräben, zuweilen auch durch Versenkung des Wassers. Liegt das nasse Grundstück flach und ist darum keine Ableitung des Wassers möglich, so kann, wenn unter dem undurchlassenden Untergrund eine durchlassende Erdschichte ist, die Entwässerung durch Versenkung des Wassers geschehen. Geht

eine Versenkung nicht wohl an, so ist das Pflügen in Ackerbeeten von 4 bis 10 Furchen Breite, wodurch der Boden hochgelegt wird, oft sehr wirksam zur Trockenlegung. Einzelne kleine Sumpfstellen werden ausgefüllt, oder man legt breite, offene Gräben an, durch die das Wasser aufgefangen wird. Bei Sümpfen und Weihern wird durch offene Auffang- und Abzugsgräben das Wasser entfernt und dadurch das Feld trocken gelegt. Solche Feldstücke geben einen kräftigen Boden, der mehrere Jahre angebaut werden kann, ohne daß er Düngung nöthig hätte. Sind solche Grundstücke nach der Trockenlegung noch feucht, so werden sie als Wiesen benutzt.

Eine in neuerer Zeit und mit dem besten Erfolg angewandte Art der Entwässerung ist durch Drainage (spr. Dränahsche) oder durch das Legen gebrannter Thonröhren. Diese werden aus einem Thon gefertigt, welcher weder zu mager noch zu fett seyn darf, sondern etwa so wie der zu guten Dachziegeln. Die Anfertigung geschieht mittels Maschinen, mit welchen man täglich 2000 bis 3000 Stück fertig bringt. Die Röhren werden auf Gerüsten getrocknet und dann in einem Ziegelofen gebrannt. Dieselben haben je nach der Wassermenge des Grundstückes, und je nachdem sie zu Haupt- oder Nebenröhren dienen sollen, verschiedene Weite, 1, 2, 3, 4 Zoll Durchmesser und mehr. Auch müssen Röhrenstücke angefertigt werden, welche an der Seite eine Oeffnung haben, damit man Seitenzweige mit den Hauptdrainröhren in Verbindung bringen kann. Die Röhren werden nicht in einander gefügt, sondern blos an einander geschoben. Die Zwischenräume oder Fugen, welche auch beim genauesten Zusammenfügen bleiben werden, gestatten dem Wasser den Eintritt in die Röhren von oben her. Allerdings fließt auch ein Theil des Wassers unten wieder heraus; allein da der Graben, worin die Röhre ruht, sehr eng ist, so wird doch fast alles Wasser in die Drainröhren gewiesen, und jedenfalls kann der Graben nicht zufallen und sich verstopfen, wie es bei bedeckten, unterirdischen Abzugsgräben vorkömmt.

Soll ein Grundstück durch Drainirung entwässert werden, so muß man vor Allem untersuchen, nach welcher Richtung es das meiste Gefälle hat. Hierauf wird der Plan oder das Drainirungsnetz entworfen, damit die Arbeit später mit Sicherheit von Statten gehen kann. Der Hauptsache nach besteht ein solcher Plan aus einer Anzahl in einer gewissen Entfernung von einander liegender Nebendrainstränge, welche

in einen Hauptstrang münden, der das Wasser in den Hauptzug führt. Die Nebenstränge folgen der stärksten Neigung des Bodens und münden in einem spitzen Winkel in den Hauptstrang. Die Entfernung der Nebendraine richtet sich nach der Menge Wasser im Boden; gewöhnlich beträgt sie 30 Fuß. Die Tiefe der Nebendraine ist in nassem Boden 4 Fuß, in weniger nassem 3 Fuß; ihr Gefälle beträgt auf 100 Fuß Länge mindestens 3 bis 5 Zoll.

Nun wird, nach diesen Vorarbeiten, zuerst der Hauptabzugsgraben angelegt; dann folgen die Gräben für die Hauptdrainstränge, in einer Breite von 8 bis 10 Zoll, und zuletzt die Gräben für die Nebenstränge, in einer Breite von 3 bis 4 Zoll. Wenn alle Gräben fertig sind, so folgt das Einlegen der Röhren. Sind alle Röhren gelegt, so werden die Gräben zu unterst mit Rasen belegt, und dann mit dem Untergrund und der Ackerkrume ausgefüllt.

b. Bei nassem Torf- und Moorboden ist Trockenlegung das erste Geschäft. Um die saure Pflanzenerde auflöslich zu machen, wird alsdann die obere Rasenschichte 2 bis 4 Zoll abgeschürft, getrocknet und bei trockener Witterung auf Haufen gebrannt. Die Asche davon wird auf der Fläche vertheilt und seicht untergeeggt. Ist der Moorboden stark erdhaltig, so kann er auch ohne dieses Rasenbrennen dadurch verbessert werden, daß man die obere Erdschichte absticht, mit Kalk zu Haufen zusammensetzt und nach einem halben Jahre auf der Fläche wieder vertheilt. Auf den gebrannten Torfboden pflanzt man zuerst Kartoffeln, Rüben, Hafer und Buchweizen. Baldige Mistdüngung ist zweckmäßig. Die Anlage zu Wiesen gewährt den größten Vortheil.

c. Urbarmachung der Oedung, der Weide, Wiesen und des verwilderten Grasbodens. Hat das Grundstück keine nasse Lage, so geschieht der Umbruch, nachdem die etwa vorhandenen Gesträuche entfernt worden sind, vor Winter. Im folgenden Frühjahre wird das Land stark geeggt, oft noch gehackt, und dann mit Hafer, Runkelrüben oder Kartoffeln bestellt. Hat das Grundstück einen schweren Boden, der an Nässe leidet, so ist Trockenlegung das erste Geschäft; alsdann wird das Rasenbrennen angewandt, welches darin besteht, daß man den Rasen dünn abschält, aufstellt und an der Sonne trocknet, ihn alsdann in hohle Haufen zusammenstellt, die mit Reisig, Haidekraut 2c. ausgefüllt, angezündet und gebrannt werden. Die Asche wird auf dem Feldstücke vertheilt und seicht untergeeggt. Die An-

pflanzung geschieht im Frühjahre mit Hafer, Kartoffeln oder Rüben und darauf im Herbste mit Roggen.

d. Urbarmachung des Haidebodens und des Sandlandes. Haideland ist gewöhnlich schlechter Sandboden. Hat derselbe eine starke Decke von Haidekraut, Moos und andern Pflanzen, so wird er gebrannt, besonders wenn die Lage oder das Klima feucht ist, und die Asche wird seicht untergepflügt. Ist das Haideland weniger dicht bewachsen, so wird es Anfang Sommers gepflügt; vor Winter folgt noch ein tieferes Pflügen und im Frühjahre die Einsaat. Sandboden, der von Pflanzen fast entblößt ist, wird zuerst durch die Gründüngung verbessert. Darum wird er im Sommer umgebrochen, im Herbste tief gepflügt und dann im Frühjahre mit Spörgel oder Buchweizen angesäet, die man vor der Blüthe unterpflügt. Im nächsten Frühjahre folgt die Einsaat.

e. Unebene Feldstücke werden verbessert, indem man durch Abtragen der erhöhten Stellen und Ausfüllung der Vertiefungen das Feld ebnet. Dabei muß darauf Bedacht genommen werden, daß die fruchtbare Erde des Obergrundes nicht zu tief vergraben werde. Große Steine werden weggeschafft oder versenkt.

f. Die Waldrodung. Bei derselben werden kleinere Gesträuche und Gestrüppe abgehauen und die Wurzeln beim Umbruche des Rasens ausgepflügt. Größere Bäume werden entweder über dem Boden abgehauen und die Stöcke besonders ausgegraben, oder sie werden sogleich sammt den Wurzeln aus dem Boden gehoben; letzteres Verfahren verursacht weniger Gesammtkosten. Vorkommende Steine und Felsblöcke müssen ebenfalls entfernt werden.

VIII. Düngung.

Die Gewächse nehmen ihre meiste Nahrung aus dem Boden; darum wird durch fortgesetzten Anbau von landwirthschaftlichen Gewächsen der Boden ärmer und endlich ganz erschöpft. Derselbe bedarf deßhalb von Zeit zu Zeit der Kräftigung durch Zurückgabe von Nahrungsstoffen. Dieses geschieht durch die Düngung. Die Aufgabe der Düngung ist demnach, die Menge der den Culturflanzen nöthigen Nahrungsmittel in der Umgebung der Pflanzen künstlich zu vermehren. Dünger oder Dung nennt man aber alle Stoffe, welche dasjenige, was dem Boden zur reichlichen

Ernährung einer Culturpflanze fehlt, in der genügenden Menge und in passender Form enthalten, so daß durch ihre Darreichung das Gewicht, d. i. die Masse der Culturpflanzen vermehrt wird. Der Dünger ist gut und werthvoll zu nennen, wenn er nach seinen chemischen Bestandtheilen der Zusammensetzung des Bodens und der Art der Culturpflanze, welche damit gedüngt werden soll, entspricht.

Der Dünger besteht, wie die Pflanzen selbst, aus organischen und unorganischen Stoffen. Letztere geben den Pflanzen vorzugsweise Nahrungsstoffe, aus welchen sich die Boden- oder Aschenbestandtheile bilden, während ihre Wirksamkeit zur Umänderung der Bodeneigenschaften weniger bedeutend ist. Die organischen Düngerstoffe dagegen wirken auf dreifache Weise. Zunächst liefern sie während ihrer Verwesung den Pflanzen wirkliche Nahrungstheile, indem die bei derselben sich bildenden löslichen Salze von den Pflanzen aufgenommen und zu Aschenbestandtheilen verwendet werden, und die Kohlensäure, das Wasser und das Ammoniak ihnen Kohlenstoff, Wasserstoff und Stickstoff zuführen. Sodann wirken die bei der Verwesung sich bildende Kohlensäure und das Ammoniak zersetzend auf die mineralischen Bestandtheile des Bodens und wandeln dieselben in auflösliche Nahrungsstoffe um. Endlich werden sie zur Verbesserung der Bodeneigenschaften selbst wichtig, indem sie durch den Humus, welchen sie dem Boden mittheilen, dessen Fähigkeit, Wasserdünste und Gasarten aus der Atmosphäre aufzunehmen, sehr bedeutend erhöhen, seine Erwärmungsfähigkeit vermehren und seine Lockerheit befördern.

1. Thierischer Dünger. Unter den organischen Körpern liefern die aus dem Thierreiche den wirksamsten Dünger, weil dieselben die Nahrungsstoffe der Pflanzen, namentlich Phosphorsäure, Kalk, Kali, Kieselerde, in reichlicher Menge enthalten, am leichtesten durch die Verwesung auflöslich sind und dabei viel Kohlensäure und Ammoniak entwickeln.

a. Der gewöhnlichste und wichtigste unter allem Dünger ist der Stallmist. Derselbe besteht aus einem Gemenge von thierischen Auswürfen oder Mist (Excrementen) und Streu, welche im Stalle oder auf der Düngerstätte durch die Gährung zersetzt und auflöslich gemacht werden. Der Stallmist ist nach der Verschiedenheit der Thiergattungen, von welchen die Excremente herrühren, verschieden. Sodann hat aber auch die Menge und die Beschaffenheit des Futters

großen Einfluß; gutgenährtes Vieh gibt einen bessern und mehr Mist als schwach genährtes, Wurzelwerk und Grünfutter geben sehr guten Mist, Oelkuchen den besten.

1) Der Mist des Rindviehes ist weich, breiartig, schleimig, gährt langsam, ohne starke Erhitzung, wirkt anhaltend und milde, und paßt für jede Bodenart und alle Gewächse gut.

2) Der Pferdemist ist locker, wenig feucht, gährt schnell und erhitzt sich dabei stark, wirkt schnell und nur auf kurze Dauer, und eignet sich vorzüglich auf schweren, kalten Boden und zu Mistbeeten.

3) Der Schafmist gährt trocken und schnell mit Erhitzung, ist leicht auflöslich, wirkt stark und schnell, aber nur auf kurze Dauer, und eignet sich besonders auf schweren Boden.

4) Der Schweinemist ist wässerig, gährt langsam und entwickelt wenig Wärme, wirkt langsam, aber anhaltend, und eignet sich mehr auf Sandboden.

5) Der Geflügelmist ist sehr kräftig und wirkt schnell, besonders der von Hühnern und Tauben. In der neueren Zeit hat man den sogenannten Guano entdeckt, das ist der Mist von Seevögeln, der sich auf den Inseln längs der Westküste Südamerica's und andern einsamen Eilanden in mächtigen Schichten angehäuft hat, und von dem bereits viele Schiffsladungen nach Europa gebracht worden sind.

6) Der Abtrittdünger gährt hitzig, wirkt sehr schnell und kräftig, besonders bei Gewächsen mit schnellem Triebe. Man gewinnt ihn, indem man in die Abtritte Torf, Gassenkehricht, Sand, Lehm, Mergel oder andere Erde mit Kalk einstreut und dann von Zeit zu Zeit die Abtritte wieder reinigt. Oefter werden die menschlichen Excremente ausgetrocknet und dann unter dem Namen Düngerpulver oder Poudrette zum Düngen verwandt.

Die Güte des Düngers hängt aber auch von der Menge und der Beschaffenheit der Einstreu ab, je nachdem dieselbe mehr oder weniger Bestandtheile der Pflanzen enthält. Zunächst soll dieselbe zwar den Thieren ein weiches, reinliches und gesundes Lager bereiten; sodann und hauptsächlich aber soll sie die Auswürfe auffangen und mit sich vereinigen, und die Düngermasse selbst vermehren. Gewöhnlich verwendet man dazu Stroh, weil dieses den Zwecken des Einstreuens am vollkommensten entspricht. Die beste Streu ist das Roggen- und Weizenstroh. Außer den Strohgattungen

wendet man auch häufig Moos, Laub, Nadeln, Schilf, Haidekraut, Pfriemen 2c. an. In manchen Gegenden und besonders in stroharmen Jahren wird bei Schafen, Schweinen und selbst beim Rindvieh auch die Erdstreu von Torf, Sand, Rasen, trockner Erde in den Stallungen angewandt und liefert einen guten Dünger. Je trockner die Erdstreu ist, desto besser ist sie.

Wie viel täglich eingestreut werden soll, hängt besonders von der Viehgattung ab und muß mit den Auswürfen in einem rechten Verhältnisse stehen, damit dieselben von der Einstreu alle aufgefaßt werden können und sich innig mit ihr vermengen. Das Rindvieh bedarf mehr als die Pferde und Schafe. Bei Grünfütterung braucht man mehr Einstreu als bei der Dürrfütterung, und bei der Mastung ist eine starke Einstreu erforderlich.

Nicht weniger hat die Art der Bereitung auf die Güte des Stalldüngers Einfluß. Bei den Schafen bleibt der Mist gewöhnlich längere Zeit in dem Stalle liegen, bei dem Rindvieh dagegen nur einige Tage, und bei Pferden und Schweinen wird um der Reinlichkeit willen täglich ausgemistet. Der aus dem Stalle gebrachte Dünger wird auf einer besondern Stelle des Hofraumes aufgeschichtet. Damit aber hier die weitere Gährung gleichmäßig fortgesetzt werde und von dem Dünger nichts verloren gehe, so ist eine zweckmäßig angelegte Dungstätte (Dunggrube) von großer Wichtigkeit. Die wichtigsten Erfordernisse für dieselbe sind: sie sei nicht zu weit vom Stalle entfernt; sie habe eine solche Lage, daß sie gegen den Sonnenschein und gegen austrocknende Winde geschützt ist, und daß durch das Eindringen von fremdem Wasser der Mist nicht ausgewaschen und fortgeschwemmt werde; sie muß eine muldenförmige Vertiefung bilden, damit der Abfluß aus dem Miste nicht verloren gehe, sondern sich an der tiefsten Stelle in einem Jauchenbehälter sammle. Bei dem auf die Dunggrube gebrachten Miste sorge man dafür, daß er nicht in einzelnen Bündeln liegen bleibe, sondern daß er gleichmäßig und eben ausgebreitet werde; daß die einzelnen Mistarten gehörig mit einander gemischt werden; daß der Mist nicht zu trocken liege und austrockne, aber auch nicht im Wasser schwimme.

In der Dunggrube fängt der Mist bald an sich zu erhitzen; es steigen ammoniakhaltige Dämpfe auf, und der Mist bildet bei fortgesetzter Gährung endlich eine schwarze, speckige, torfartige Masse, die mit dem Spaten abgestochen werden

kann. Die Erfahrung lehrt, daß der Mist durch langes Liegenlassen an Güte wohl zunimmt, aber sie lehrt auch, daß durch fortgesetzte Gährung eine Menge nährender Stoffe, besonders Kohlensäure und Ammoniak, verloren geht, indem sich dieselben in die Atmosphäre verflüchtigen, und daß der Dünger an Masse verliert, und man darum mit völlig zusammengefaultem Dunge auf den Feldern weniger weit reicht. Am wenigsten geht an Dünger verloren, wenn man ihn frisch auf die Felder bringt. Indeß ist dies natürlich nicht immer thunlich, auch nicht in allen Fällen zweckmäßig, da mancherlei Umstände dabei zu berücksichtigen sind. Frischer Mist enthält immer vielen Unkrautsamen und kann deßwegen nur in die Brache oder bei Hackfrüchten angewandt werden. Auf schweren, kalten Boden paßt frischer, strohiger Dünger, dagegen eignet sich auf leichten, lockern Boden der speckige, verrottete besser. Nasse, kalte Bodenarten düngt man gern im Frühjahr und Sommer; dagegen bringt man hitzigen Dünger in kälterer Jahreszeit auf das Feld. Gewächse, welche den Boden längere Zeit einnehmen, vertragen frischen, darum noch unvollkommen aufgelösten Dünger; dagegen Gewächse, welche ein kurzes, schnelles Wachsthum haben, mehr alten Dünger verlangen, z. B. Reps, Tabak, Hopfen.

Der auf das Feld gefahrene Dünger soll sogleich ausgebreitet werden, auch selbst dann, wenn man ihn nicht sogleich unterpflügen kann. Ein baldiges Unterpflügen ist aber in den meisten Fällen von Vortheil; nur wenn der Dung naß aufgeführt worden, mag ein späteres Einpflügen zuträglich seyn, oder auf Sand- und lockerem Lehmboden, welcher bei warmer Witterung unter der Mistdecke länger feucht bleibt. Immer soll der Mist seicht untergepflügt und vollständig mit Erde bedeckt werden, damit er die Bodenschichte befruchte, in welche die Wurzeln der Pflanzen eindringen. Wenn der Dung schnell wirken soll, so wird er nicht untergepflügt, sondern er wird über die Saat ausgebreitet. Indeß dauert diese Düngung nur für e i n e Ernte.

D i e S t ä r k e d e r D ü n g u n g, welche einem Acker gegeben wird, richtet sich hauptsächlich nach folgenden Umständen: a. nach der im Boden noch vorhandenen Menge an Pflanzennahrung, denn ein in Kraft erhaltener Boden bedarf keiner so starken Düngung auf einmal als ein erschöpfter Boden; b. nach der Zeit, wie lange die Düngung dauern soll: wenn sie nur ein Jahr dauern soll, so genügt eine schwache Düngung mit schnell wirkendem Dünger; soll sie aber

mehrere Jahre dauern, so wird stark gedüngt; c. nach der Auflöslichkeit des Düngers selbst und der Beförderung der Auflösung durch den Boden: je mehr der Boden die Auflösung befördert, desto öfter muß er gedüngt werden; d. nach dem Klima, denn je wärmer das Klima ist, desto schneller wird der Dünger aufgelöst, und desto schwächer kann die Düngung seyn; je kälter das Klima ist, desto stärker muß die Düngung seyn; e. nach der Natur der Gewächse, welche angebaut werden: Gewächse, welche schnell wachsen, viele Körner oder große Blätter oder starke Wurzeln hervorbringen, bedürfen vielen und kräftigen Dünger, während langsam wachsende Pflanzen, welche niedrig bleiben, weniger Dünger erfordern. Je länger die Gewächse auf dem Boden stehen bleiben, je größer das Product ist, das die Gewächse hervorbringen, desto stärkere Düngung erfordern sie.

Gewöhnlich bestimmt man die Stärke der Mistdüngung nach Fuder oder Wagen und rechnet 8 Wagen voll (je 20 bis 24 metr. Centner schwer) als eine schwache Düngung auf das Tagwerk (34 Aren), 10 bis 12 Wagen voll als eine mittelmäßige Düngung, und 13 bis 15 Wagen voll als eine starke Düngung. Vortheilhafter ist es, öfter zu düngen, als stark, aber in großen Zwischenräumen.

b. Andre thierische Düngerstoffe sind: 1. Die Leichname gefallener Thiere (Aeser), Abfälle der Schlachthäuser, Eingeweide. Sie geben einen kräftigen, schnellwirkenden Dünger. Man bedecke sie bei der Anwendung gut mit Erde, damit kein übler Geruch durchdringen kann, steche sie nach ein Paar Monaten um, menge sie mit Erde und streue sie dann aus. 2. Das Blut gibt gleichfalls einen kräftigen Dünger. 3. Das Knochenmehl wird entweder aus gesammelten Knochen durch Stampfen auf eigenen Mühlen bereitet, oder es kommt von den Ueberbleibseln bei der Salmiakbereitung her. Das Knochenmehl, welches wegen seiner langsamen Zersetzung in der Regel erst im zweiten oder dritten Jahre der Anwendung wirkt, düngt hauptsächlich durch seine Phosphorsäure und seinen Kalk und die Ammoniakbildung. Es äußert in sandhaltigem, schweren, kalklosen Boden große Wirkung, und hält mehrere Jahre an. Auf feuchten Wiesen befördert es den Graswuchs ungemein. Man verwendet zur Düngung eines Tagewerkes 7 bis 16 Centner. Die Wirkung der Knochen wird erhöht und beschleunigt durch Uebergießen mit Schwefelsäure, wodurch der phosphorsaure Kalk zersetzt und das sogenannte Superphosphat gebildet wird.

4. Wollene Lumpen sind ein vortrefflicher Dung, besonders wenn sie vor der Anwendung mit Jauche begossen wurden. 5. Horn und Klauen geben einen kräftigen, anhaltenden Dünger, kommen aber nur in geringer Menge vor.

c. Der flüssige Dünger besteht in dem Harn der Thiere, und wird entweder für sich allein, oder in Verbindung mit andern Stoffen angewandt. Seine Wirksamkeit erhält er vornehmlich durch seinen starken Gehalt an Alkalien, Chlor, Schwefelsäure und den stickstoffhaltigen Verbindungen. Er ist für sich als Jauche ein trefflicher Dung, der das Wachsthum der Pflanzen sehr befördert, besonders auf Wiesen und Klee, und für die sogenannten Kalipflanzen, als Runkelrüben, Weißkraut, Weißrüben, auch Tabak und Mais, sich eignet; doch soll die Güte der Kartoffeln durch ihn leiden. Auch die aufgegangene Saat wird im Winter mit Pfuhl überfahren, und die Wirkung davon ist groß; aber das gepfuhlte Getreide lagert sich gern. Sehr zweckmäßig ist es, die Abtritte so einzurichten, daß ihr Inhalt in den Jauchenbehälter abfließt. Wo dies nicht geschehen kann, werfe man von Zeit zu Zeit gebrannten Kalk in die Abtritte, welcher den übeln Geruch verschwinden macht, und mische die Excremente im Abtritt mit Erde. Werden die thierischen Auswürfe mit Urin vermengt und durch Wasser verdünnt und dann der Gährung überlassen, so heißt der flüssige Dünger Gülle, die wie die Jauche verwendet wird. Die Wirkung beider hält in der Regel ein Jahr an. Wird der Urin von Menschen in den Abtritten durch Gyps aufgefangen, wodurch das bei der Fäulniß entstehende Ammoniak gebunden wird, dann das Gemenge getrocknet und die feste Masse zu Pulver zerstoßen, so heißt dieser Dünger Urat.

2. Pflanzendünger. Die Pflanzen enthalten im Allgemeinen nicht so viel Nahrungstheile, als die Thierstoffe, und brauchen überdies längere Zeit zur Verwesung als diese. Darum geben Pflanzenstoffe, welche untergepflügt werden, zwar eine schwächere und weniger schnell wirkende Düngung als thierische Stoffe, aber dieselbe hält länger an. Zu Pflanzendünger benützt man:

a. Manche Pflanzen, die wie Buchweizen, Reps, Spörgel, Senf, sich schnell bestocken und blattreich sind. Man pflanzt sie absichtlich an, um sie in ihrem grünen Zustande und vor der Blüthe unterzupflügen und so zur Düngung zu benutzen. Diese Art zu düngen heißt Gründüngung;

sie wird bei guten, noch in Kraft stehenden Aeckern angewandt, namentlich wenn dieselben zu fern liegen.

b. Stoppeln und Wurzeln, namentlich der ausdauernden Futterpflanzen, als des rothen Klees, der Luzerne, düngen sehr gut; sodann auch Stoppeln, Wurzeln, Blätterabfälle der übrigen Pflanzen und selbst die Unkräuter, welche nach der Ernte auf dem Felde entstehen, dienen als Dünger, da der durch ihre Verwesung sich bildende Humus die Aschenbestandtheile besitzt, welche der zu düngenden Culturpflanze als Nahrungsmittel dienen können.

c. Abfälle von Gewerben, als: Malzkeime, welche einen sehr wirksamen Dünger geben, und entweder auf die grüne Saat gestreut, oder zu den Kartoffeln in die Furche gelegt werden; Oelkuchen werden selten angewandt, obgleich sie einen kräftigen Dünger geben, wenn man sie gepulvert auf die grüne Saat streut; die Holzasche wird im unausgelaugten Zustande selten, sondern meistens nur als ausgelaugte Asche, wie die Bleicherasche und Seifensiederasche, zum Düngen verwendet; sie wirkt auf Klee, Kartoffeln, Lein 2c. nachhaltig, und ist auf kalklosem, lehmigen Boden zu empfehlen; Ruß aus Schornsteinen kommt zwar nur in geringer Menge vor, wirkt aber schnell und kräftig, wenn die Saat damit überstreut wird.

d. Torf, welcher größtentheils aus saurer Pflanzenerde besteht. Durch Beimischung von Kalk, oder durch Begießen mit frischem Harn, oder dadurch, daß er zum Streuen verwendet, oder mit Stallmist in Haufen aufgeschichtet wird, kann er auflöslich gemacht und in einen guten Dünger umgewandelt werden.

e. Der Teichschlamm, aus feinen zusammengeschwemmten Erd- und Pflanzentheilen bestehend, gibt einen sehr guten Dünger.

3. Mineralischer Dünger. Derselbe liefert den Pflanzen vorzugsweise diejenigen Bestandtheile zur Nahrung, welche wir in der Asche derselben wieder finden, und wirkt auf die im Boden enthaltenen Nahrungstheile zersetzend. Darum zeigt er seine Wirkung nur dann, wenn er auf einem Boden angewandt wird, welcher an den Bestandtheilen, die der Dünger enthält, Mangel leidet, oder da, wo viele organische Stoffe im Boden enthalten sind, deren Zersetzung er befördert. Die gewöhnlichsten Mineraldünger sind:

a. Der Kalk. Er wird im gebrannten und abgelöschten Zustande angewandt und wirkt besonders dadurch,

daß er den im Boden enthaltenen Humus zersetzt und dessen Salze im Wasser löslich macht; auch zeigt er seine Wirkung dadurch, daß er die kieselerdehaltigen Gesteine zur schnellern Verwitterung bringt, so daß in kürzerer Zeit mehr lösliche und für die Pflanzen aufnehmbare Kieselsäure, sowie Alkalisalze im Boden der Felder frei werden. Darum wird er besonders bei neu umgebrochenem Lande mit Vortheil angewandt. Er kann auf allen Bodenarten, die wenig oder gar keinen Kalk enthalten, benutzt werden, ausgenommen auf magerm Boden, wo er schädlich ist. Der Kalk, welcher vor dem Ausstreuen oft mit düngenden Stoffen gemischt wird, muß bei der Anwendung gleichmäßig vertheilt, mit der Ackerkrume innig gemengt und nur seicht untergebracht werden. Das Ausstreuen muß bei Windstille und trocknem Wetter geschehen. Die Stärke der Kalkdüngung richtet sich nach der Fruchtbarkeit des Ackers, nach der Menge saurer Pflanzenerde und besonders nach der öftern oder seltnern Wiederholung des Kalkens. Man sollte nicht öfter als alle 6 bis 8 Jahre mit Kalk und dazwischen immer mit Mist düngen, weil sonst der Boden zu sehr erschöpft wird. Auf das bayerische Tagwerk reichen 8 bis 20 Hektoliter Kalk zu einer Düngung hin.

b. Der Mergel wirkt beinahe auf dieselbe Art wie der Kalk; er löst die Pflanzenerde auf, verbessert wegen seines Kalkgehaltes und dadurch, daß er durch seine schnelle Verwitterung den Boden lockert, den schweren Thonboden und zerstört die Unkräuter. Auf Sandboden nimmt man Thonmergel und auf Thonboden Sandmergel. Nachdem der Mergel an der Luft zerfallen oder zu Pulver zermahlen ist, wird er ausgestreut und flach untergeeggt. Das Mergeln wird nur auf humusreichem Boden mit Vortheil angewandt, und darf nicht zu oft wiederholt werden, weil sonst der Acker zu sehr erschöpft wird.

c. Der Gyps wird roh und in gepulvertem Zustande auf die grüne Saat gestreut, besonders der Kleearten, der Wicken, des Repses, Leins und auf Wiesen. Derselbe wirkt sowohl durch den Gehalt an Schwefelsäure, als auch dadurch, daß er das Ammoniak aus der Atmosphäre anzieht. Man streut ihn bei feuchter Witterung und bei Windstille aus und verwendet auf das Tagwerk 1 bis 2 Hektoliter.

d. Die thonhaltige Erde, welche an einzelnen Stellen ausgegraben wird, kann gleichfalls als Dungmittel auf andern Feldstücken verwendet werden. Theils wird sie in ihrem natürlichen Zustande angewandt, theils wird sie

vorher gebrannt, da alle Bodenarten durch gedämpftes Brennen fruchtbarer gemacht werden, indem dadurch die Verwitterung gewisser Bodenbestandtheile beschleunigt wird, wodurch Pflanzennahrungsstoffe in Wasser auflöslich und für die Pflanzen aufnehmbar gemacht werden.

4. Der Compost- oder Gemengedünger. So nennt man die Zusammensetzung oder Mengung verschiedner organischer Stoffe, welche man mit einander und mit erdigen Theilen auf Haufen schichtet und zusammen verwesen und verwittern läßt. Dazu können allerlei Abfälle, die sonst unbenützt vermodern würden, sowie Stallmist, Torf, Rasen, Teichschlamm 2c. verwendet werden, die man mit Erde, Straßenkoth, Bauschutt 2c. in Haufen aufschichtet. Solche Haufen müssen beständig feucht gehalten werden, was am besten durch Begießen mit Jauche oder Harn geschieht. Sodann müssen sie mehrmal (im Sommer zwei- bis dreimal) ganz umgestochen oder umgehackt werden und so lange liegen bleiben, bis alle Theile sich gänzlich zersetzt haben. Eine Beimischung von Kalk trägt besonders zur Beförderung der Verwesung Vieles bei. Dieser Gemengedünger ist besonders auf Wiesen, Klee, Luzernefeldern und an Obstbäumen sehr brauchbar.

5. Die Bewässerung ist nicht nur auf Wiesen, sondern in vielen Gegenden und Ländern auch für das Ackerland ein wichtiges Mittel zur Düngung. Dieselbe ist theils eine natürliche und wird durch den Austritt der Flüsse veranlaßt, wie in Aegypten und vielen Flußthälern, theils eine künstliche, wie bei der Bewässerung der Reisfelder in Oberitalien und der Wiesen. Diese künstliche Bewässerung geschieht durch Ueberstauung oder Ueberrieselung, wie bei den Wiesen. Die günstige Wirkung, welche dieselbe äußert, wird theils dadurch hervorgebracht, daß die Kieselsäure und Alkalien im löslichen Zustande von dem Wasser herzugeführt werden und dem Boden verbleiben, theils dadurch, daß sie im Boden der Felder erst nachträglich durch Verwitterung erzeugt werden, was um so schneller geschieht, je feiner der abgesetzte Schlamm und je reichlicher Kohlensäure vorhanden ist.

IX. Bearbeitung des Bodens und Ernte.

1. Durch die Bearbeitung des Bodens kann die allmähliche Erschöpfung desselben nicht verhindert werden, da dem Boden durch sie keine neuen mineralischen Nahrungsstoffe ge-

geben, wohl aber durch die jährlichen Ernten fortwährend entzogen werden. Gleichwohl gehört die Bearbeitung zu den wichtigsten Mitteln, einen Acker oder ein Gut in seiner Ertragsfähigkeit zu erhalten. Denn durch sie wird

a. der Boden gelockert und zerkleinert, wodurch es möglich wird, daß die feinsten Wurzeln sich ausbreiten und an die Orte gelangen können, wo sich Nahrung für sie findet;

b. der Boden der Atmosphäre zugänglich gemacht und sein Absorptionsvermögen für Wasserdampf und Gase erhöht, wodurch er an verbrennlicher Nahrung bereichert wird und seine mineralischen Bestandtheile aufgeschlossen werden;

c. der Boden sorgfältig gemischt und die auflösliche Nahrung gleichmäßig in demselben vertheilt, so daß die Pflanzen an allen Stellen ihre Nahrung finden;

d. werden die organischen Reste in den Boden gebracht, welche theils die Lockerung vermehren, theils die Absorption erhöhen, theils durch ihre Verwesungsproducte, die vom Wasser aufgenommen werden, die Auflösung der vorhandenen Silicate und des phosphorsauren Kalkes beschleunigen;

e. wird das Unkraut und vieles Ungeziefer zerstört.

2. Arten der Bearbeitung. Im Kleinen geschieht die Bearbeitung durch den Spaten, die Hacke, den Karst und Rechen. Diese sogenannte Spatencultur gewährt die vollkommenste Bearbeitung und liefert den höchsten Ertrag, oft ein Viertel oder ein Drittel mehr als die Pflugarbeit. Man nennt das Umgraben des Bodens mit dem Spaten bis zu über 2 Fuß Tiefe das Rigolen oder Rajolen. Allein die Spatencultur erfordert mehr Zeit und ist kostspieliger, als die Arbeit mit dem Pfluge. Darum findet sie vorzugsweise nur Anwendung im Gartenbau, in ganz kleinen Wirthschaften und bei einzelnen Grundstücken. Im Großen hält sich der Landwirth zur Förderung der Arbeit die Zugthiere als Arbeitsgehilfen und wendet als Geräthe den Pflug, die Egge und die Walze an.

3. Das wichtigste Werkzeug von allen ist der Pflug; durch ihn wird der Boden gelockert, umgewendet und am vollständigsten gereinigt. Von einem guten Pfluge verlangt man: a. daß er leicht zu jeder beliebigen Furchentiefe gestellt werden könne; b. daß er eine Vorrichtung habe, um sowohl einen breiten als schmalen Pflugschnitt machen zu können; c. daß er den Erdstreifen senkrecht und wagrecht rein abschneide, um eine reine Furche zu hinterlassen; d. daß er den Schnitt nicht blos auf die Seite schiebe, sondern denselben

gut umwende und zugleich möglichst zerkrümle; e. daß er einen leichten und sichern Gang habe, dauerhaft und nicht zu schwer sei und auch die erforderliche Wohlfeilheit besitze.

Die Haupttheile des Pfluges sind: a. die oder das Schar, gewöhnlich einen halben Keil vorstellend und von verschiedener Breite, schneidet den Erdstreifen wagrecht vom Untergrunde; b. die Sohle, an deren vorderm Ende die Schar ist, darf nicht zu breit, auch nicht zu kurz seyn; im ersten Falle wird die Reibung vermehrt, im zweiten der Gang unsicher; c. das Sech oder Pflugmesser, bestimmt, den Boden senkrecht abzuschneiden, ist bald fast ganz gerade, bald mit der Spitze fast sichelartig nach vorn gekrümmt, letztere verdienen den Vorzug; d. das Streichbrett oder der Rüster soll den abgeschnittenen Erdstreifen von der Schar übernehmen und umwenden; es ist von Holz oder Eisen, gerade oder gekrümmt, letztere wenden den Erdstreifen vollständig um; e. der Grindel oder Pflugbaum, an welchem die Vorrichtungen angebracht sind, um den Pflug seicht oder tief zu stellen, rechts oder links zu wenden, und an dem die Zugkraft wirkt; f. die Griessäule, welche den vordern Theil der Sohle mit dem Grindel verbindet; g. die Handhaben (Sterzen) 1 oder 2, welche den hintern Theil der Sohle mit dem Grindel verbinden und zur Führung des Pfluges dienen; h. das Vordergestell, der Karren, welcher dem Pfluge einen festern Gang gibt, und mancherlei Vorrichtungen hat, um den Gang des Pfluges zu reguliren, aber den Pflug schwerer macht.

Unter den vielerlei Pflügen, welche gebraucht werden, sind die vorzüglichsten: 1) Der Räderpflug, welcher ein Vordergestell mit einer Achse und 2 Rädern hat. 2) Der Schwingpflug ist ohne Vordergestell; die Zugthiere werden an den Grindel angespannt, und das seichte oder tiefe Pflügen hängt ganz vom Führer ab. Er ist leicht, hat aber einen unsichern Gang. 3) Der Stelzpflug (flandrische Pflug) hat vorn im Grindel einen Fuß mit einer Schleife oder einem Rädchen, um den Gang sicherer zu machen und den Pflug beliebig tief stellen zu können. 4) Der Ruchadlo; bei ihm sind Schar und Streichbrett aus Einem Stücke gegossen und haben eine starke Neigung gegen den Boden, so daß der Boden beim Umwenden stark zerkrümelt wird. 5) Der Wendepflug hat ein bewegliches, von einer Seite zur andern versetzbares, nicht gewölbtes Streichbrett und eine einem ganzen Keil ähnliche Schar. 6) Der Haken ist ohne

Vordergestell, besteht aus einem Grindel, an dessen Hintertheil die Sohle fast einen rechten Winkel mit dem Grindel bildet und eine gewölbte Schar hat. Zur Führung des Hakens sind hinten am Grindel die beiden Arme. Der Rüster fehlt, oft auch das Sech. 7) Der Rajolpflug hat einen sehr starken Bau, ein hohes Streichbrett und dient zum Aufbrechen des Bodens. 8) Der Häufelpflug hat zwei, oft bewegliche Streichbretter, die sich dann nach Belieben enger und weiter stellen lassen, und dient zum Behäufeln der in Reihen gepflanzten Früchte. Beetpflüge heißt man im Allgemeinen die Pflüge mit feststehenden Streichbrettern.

Die Tiefe, bis zu welcher gepflügt wird, richtet sich nach den verschiedenen Zwecken des Pflügens. Soll die überflüssige Feuchtigkeit aus dem Boden entfernt werden, so wird tief und in schmalen Erdstreifen gepflügt, wie dies besonders auf feuchten, schweren Bodenarten geschieht, dagegen wird auf lockern, trocknen Bodenarten seicht gepflügt. Zur Vertilgung der Unkräuter muß mehrmal, aber in verschiedener Tiefe gepflügt werden. Zur Aufnahme der Saat wird seicht gepflügt, damit der Same in die Erdschichte komme, welche längere Zeit der freien Luft ausgesetzt war. Alle organischen Stoffe, als Stoppeln, Rasen, Klee, Dünger &c. dürfen nur seicht untergepflügt werden, damit sie in der wärmeren Erdschichte leichter faulen. Damit auch die tiefern Erdschichten an die Atmosphäre kommen, so muß wenigstens einmal von einer Ernte zur andern die Ackerkrume bis zur vollen Tiefe gepflügt werden. Diese beträgt 9 bis 10 Zoll.

Die Breite des abzuschneidenden Erdstreifens richtet sich zunächst nach der Dicke desselben, ist also bei einer tiefen Furche größer, als bei einer seichten, sodann hängt sie auch von der Breite der Schar ab, und soll nicht größer seyn, als diese den Erdstreifen wagrecht abschneiden kann.

In gebirgigen Gegenden kann nur nach einer Seite gepflügt werden, um nicht die Ackerkrume nach und nach immer weiter herabzuschaffen; dagegen pflügt man in Ebenen die Aecker gewöhnlich in Beete von verschiedener Breite. Dieselben heißen Balken (Stränge, Bifänge), wenn sie nur aus 4 Furchen bestehen. Es gibt aber auch Beete von 6, 8, 10, 12 und noch mehr Furchen. Schmale Beete sind gewölbt, und man wendet sie in schwerem Thonboden an; dagegen sind breite Beete gewöhnlich eben und eignen sich mehr für leichten, nicht nassen Boden.

Die Richtung des Pflügens wird durch die Form des Ackers und der angränzenden Aecker bedingt. Wo es thunlich ist, pflüge man bei Abhängen nach der Quere, oder doch schräg gegen die Neigung des Grundstücks.

Die Zeit des Pflügens richtet sich im Allgemeinen nach dem Grade der im Boden vorhandenen Feuchtigkeit; dieselbe erscheint dann am geeignetsten, wenn die Erdschollen bei mäßigem Anstoßen zerfallen oder sich leicht trennen. Tiefes Pflügen im Herbste ist bei jedem Boden, besonders aber bei Thonboden, sehr zweckmäßig.

Wie oft das Pflügen von der Ernte einer Frucht bis zur nächsten Saat wiederholt werden soll, hängt von mancherlei Umständen ab, namentlich von der Beschaffenheit und Lockerheit des Bodens, von dem Grade der Reinheit von Unkraut, von der Beschaffenheit der Gewächse, welche auf dem Boden gebaut wurden, und von der Natur derjenigen, welche angepflanzt werden sollen.

4. Nicht minder wichtig, als der Pflug, ist die Egge bei der Bearbeitung des Bodens. Durch sie soll der Boden zerkrümelt und oberflächlich gelockert, dabei auch die Oberfläche geebnet, das Unkraut vertilgt und der Same untergebracht werden. Sie besteht aus mehreren Balken, die durch Querschienen mit einander verbunden sind; in den Balken (Eggebäumen) sind die Zähne befestigt, die nach Erforderniß von Holz oder von Eisen gemacht sind und ein wenig nach vorn gerichtet seyn müssen, damit sie leicht in den Boden eingreifen. Die Eggen bilden ein längliches Viereck und bestehen dann aus 4 oder 6 Balken, oder sie sind dreieckig mit Querbalken, in welchen die Zähne stecken. Von jeder guten Egge wird gefordert, daß beim Gebrauche jeder Zahn (Zinke) eine Furche ziehe und nicht in die eines andern eingreife, und daß die Furchen gleich weit von einander entfernt sind. Eine der besten Eggen ist die Brabanter Egge, welche 4, etwas gekrümmte Balken hat.

Außer der Egge werden zur oberflächlichen Lockerung des Bodens in neuerer Zeit noch manche andere Geräthschaften angewendet. Einige der gebräuchlichsten sind: a. Die Messer- oder Schneideegge, hat anstatt der Zinken Messer und dient dazu, schweren Boden zu theilen und zu krümeln und verrasten Boden aufzureißen. b. Der Schäufelpflug (die Pferdehacke, der Felgpflug) hat 3 Füße mit Scharen, wovon meist eine zweischneidig und zwei einschneidig und nach oben gewölbt sind, und man braucht ihn zur Lockerung und Rei-

nigung der Zwischenräume der in Reihen gepflanzten Früchte.
d. Der Extirpator oder fünf- und mehrscharige Schäufelpflug hat an 2 Querhölzern, die an einem Grindel eingesetzt sind, 5, 7 bis 11 Schare von verschiedener Form. Er hat ein Vordergestell.

5. Wichtig ist auch die Walze zur Bearbeitung des Bodens. Sie dient dazu, die Schollen zu zerkleinern, bestelltes Feld zu ebnen, losen Boden zusammenzudrücken, damit er länger feucht bleibe, kleine Sämereien, als Klee, Mohn in den Boden zu drücken, oder durch den Winterfrost lose gewordene Saaten wieder anzudrücken. Die Walzen sind nach den verschiedenen Zwecken und der Beschaffenheit des Bodens verschieden. Am gewöhnlichsten besteht die Walze aus einem hölzernen Cylinder von verschiedener Länge und Dicke (gewöhnlich 4 bis 7 Fuß lang und 1 bis 2 Fuß dick). Derselbe läuft mittelst Zapfen in einem einfachen Rahmengestelle, das eine Deichsel oder Schere hat. Es gibt auch Walzen aus Stein und aus Gußeisen; auch Walzen mit kantigen Oberflächen.

Anstatt der Walze wird auch in manchen Fällen die Ackerschleife angewandt. Dieselbe besteht aus einem Gestell, ähnlich dem einer Egge, dessen hintere und längere Hälfte mit Aesten oder Weiden durchflochten ist.

6. Die Brache. So nennt man die Art der Bearbeitung, wenn man den Boden ein ganzes Jahr lang nicht mit Früchten bestellt, sondern ihn von Zeit zu Zeit pflügt und eggt und dazwischen düngt, damit er geeignet wird, auf längere Zeit hinaus Früchte hervorzubringen. Die Brache wird hauptsächlich vorgenommen, um den zu fest gewordenen Boden wieder zu lockern, damit durch leichtern Zutritt der Atmosphäre die Bestandtheile des Bodens vollständiger verwittern. Denn durch die Verwitterung bilden sich diejenigen auflöslichen alkalischen Salze und die lösliche Kieselerde, welche den Pflanzen als Nahrungsstoffe nothwendig sind, die aber durch den längern Anbau von Gewächsen dem Boden entzogen wurden. Diese Verwitterung kann beschleunigt und die Brachzeit abgekürzt werden durch die Anwendung des gebrannten Kalkes, namentlich vor Winter, sowie durch das sogenannte Brennen des Bodens. Die Brache wirkt um so kräftiger, wenn der Boden während der Lockerung mit organischen Stoffen gedüngt wird. Ferner soll die Brache dazu beitragen, das Unkraut zu zerstören, Schnecken, Engerlinge und andere Insectenbruten zu vertilgen. Die vollkom-

mene (reine) Brache beginnt schon vor Winter und wird erst in dem darauf folgenden Herbste mit Winterfrüchten bestellt. Gewöhnlich wird das Brachland viermal gepflügt, oft auch noch öfter. Das erste Pflügen heißt das Brachen, das zweite Wenden, das dritte Rühren, das vierte die Saatfurche. Der Dünger wird gewöhnlich mit der zweiten Furche untergebracht, damit er sich bis zur Saat gehörig mit dem Boden vermenge. Nach jeder Pflugarbeit wird der Acker geeggt, nach Erforderniß auch gewalzt. Alle Arbeiten dürfen nur vorgenommen werden, wenn der Boden völlig abgetrocknet ist. Verschieden von dieser, der sogenannten schwarzen Brache, ist die grüne Brache. Bei derselben gestattet man dem Boden, sich mit einer Decke von Unkräutern zu überziehen, wodurch derselbe den Einwirkungen der Atmosphäre weniger ausgesetzt wird. Auf diese Weise wird dem Boden die Feuchtigkeit erhalten und die Verwesung und Verwitterung seiner Bestandtheile verlangsamt. Zugleich vermehren die auf dem Boden gewachsenen Pflanzen bei dem spätern Umpflügen den Humusgehalt desselben. Diese Brache empfiehlt sich vorzugsweise für armen und leichten Boden.

Wird das Feld bis zur Mitte des Sommers noch zum Anbau von Gewächsen, besonders Futterpflanzen, z. B. Futterroggen, Mengfutter, Wicken, Buchweizen &c. benützt und dann erst in der zweiten Hälfte des Sommers durch mehrmaliges Pflügen zur Herbstsaat vorbereitet, so ist dieses die halbe oder Sommerbrache. Die Brache ist ein kostspieliges Mittel, den Boden zu bauen. Man pflanzt daher in unsern bevölkerten Gegenden gewöhnlich in der Brache solche Gewächse, welche eine Bearbeitung des Bodens während ihres Wachsthums gestatten; aber die reine Brache wird doch nie ganz entbehrlich werden.

7. Die Ernte. Der Zeitpunct der Ernte tritt bei den Körnerfrüchten mit ihrer Reife ein, doch schneidet man gern einige Tage vor der vollkommenen Reife, weil dadurch weniger Körner verloren gehen, und die erhaltenen Körner durch die Nachreife auf den Gelegen besser werden. Die Futtergewächse werden vor ihrer Reife, nämlich zur Zeit ihrer Blüthe oder einige Tage vor derselben abgemäht.

Zum Abbringen bedient man sich bei den Getreidearten und Hülsenfrüchten der Sichel und der Sense; bei den Futtergewächsen der Sense. Die Sichel macht die sauberste Arbeit. Durch das Mähen mit der Sense wird die Arbeit ungleich mehr gefördert. Bei dem Getreide unterscheidet man zwei

besondere Arten des Mähens: das Mähen mittelst der mit einem Bügel versehenen Sense, das bei langem, strohreichen Getreide angewandt wird und darin besteht, daß die Frucht gegen die noch stehende Frucht angehauen und dann durch eine nachfolgende Person mittelst der Sichel in Gelege gebracht wird; ferner das Mähen mit der Gestellsense (Raufe), welches bei kürzern Halmfrüchten, besonders bei Hafer angewandt, und wobei die Frucht sogleich vom Mähenden in geordnete Schwaden gelegt wird.

Gewöhnlich läßt man das geschnittene Getreide noch einige Tage zum Austrocknen auf den Gelegen oder Schwaden liegen; bei regnerischem Erntewetter aber sucht man es sobald als möglich in Garben zu bringen und diese noch eine Zeit lang auf dem Felde zum Austrocknen zu lassen. Zu dem Ende werden die Garben auf verschiedene Weise in Haufen gebracht, welche so eingerichtet seyn müssen, daß die Aehren nicht auf den Boden zu liegen kommen. Zum Trocknen des Klees, der Futterwicken und mancher Handelsgewächse bedient man sich mit Vortheil der Trockengerüste, als der Pyramiden und Heinzen.

Die Aufbewahrung der Getreidefrüchte im Stroh findet gewöhnlich in Scheunen statt. Hat man nicht genug Scheunenraum, so bringt man die Futterkräuter oder auch das Getreide in Feimen oder Schober. Dieselben werden auf einem trocknen Ort in der Nähe der Wirthschaftsgebäude errichtet, und sie bestehen aus fünf oder mehreren Stangen, zwischen welchen man den Boden mit Stroh oder Reisig belegt, und die man mit einem Strohdache versieht.

Das Entkörnen der Getreidefrüchte geschieht bei uns am gewöhnlichsten durch das Dreschen mit dem Flegel. In den ältesten Zeiten wurde das Getreide durch Pferde oder Ochsen ausgetreten, wie dies in warmen Ländern, z. B. Spanien, Italien, Ungarn, auch jetzt noch geschieht. In neuerer Zeit wendet man die sogenannten Dreschmaschinen an. Die Reinigung von Staub, Spreu (Kaff), Unkrautgesäme geschieht am gewöhnlichsten auf den Putzmühlen, dann durch Sieben, Wurfen rc. rc.

Das ausgedroschene und gereinigte Getreide wird auf dem Speicher (Frucht- oder Kornboden) aufbewahrt. Derselbe muß vor Allem trocken liegen, gegen Schnee und Regen geschützt seyn und gehörig Licht und Zugluft haben. Anfangs soll das Getreide dünn ausgebreitet und öfter gewendet werden, bis es gut ausgetrocknet ist. Die gefährlichsten Feinde der

Getreidevorräthe auf den Speichern sind der **weiße** und der **schwarze Kornwurm**.

Kleine Fruchtvorräthe werden öfter in Fässern, Kästen ꝛc. aufbewahrt; sehr große Vorräthe können auf lange Zeit in unterirdischen, ausgemauerten und mit Stroh ausgelegten Gruben aufbewahrt werden, wie dies schon bei den alten Völkern geschehen. Man nennt solche Gruben **Silo**.

Alles Getreide erleidet durch das Trocknen auf dem Speicher einen Abgang; derselbe wird für das erste Jahr zu 3 Procent, bei altem Getreide zu $1^1/_2$ Procent jährlich angenommen.

Die Knollen und Wurzelgewächse werden in Kellern, Gruben und den etwas sorgfältiger eingerichteten Micten aufbewahrt. Dieselben müssen zur Aufbewahrung hinreichend reif und abgetrocknet seyn, weil sie sonst leicht faulen und im Frühjahre stark keimen. Man schütze die aufgeschütteten Wurzeln und Knollen gegen den Frost und sorge dafür, daß die durch die Abtrocknung und Gährung entstehende Ausdünstung gehörigen Abzug habe. Empfehlenswerth ist das Aufschütten von gelöschtem Kalke auf den Boden, worüber zunächst ein Lattengerüste zu liegen kömmt; dadurch werden Wasserdunst und sich entwickelnde Kohlensäure gebunden.

X. Fruchtfolge (Fruchtwechsel).

1. **Bodenerschöpfung**. Bei bloßer Bearbeitung des Bodens wird dessen Ertragsfähigkeit nach jeder Ernte geringer, weil ihm durch jede Ernte eine bestimmte Menge an unverbrennlichen Nahrungsstoffen entzogen und hinweggeführt wird. Der Boden muß also nach und nach verarmen. In dem Maße aber, als die Erschöpfung zunimmt, nimmt das Gewicht der geernteten Körner ab, und die Güte der Blätter vermindert sich.

Indeß nehmen die einzelnen Pflanzen die mineralischen Nahrungsstoffe nicht in gleich großen Mengen auf; die eine nimmt mehr von diesem, die andere mehr von jenem auf. Will man erfahren, in welchem Verhältniß die Mineralbestandtheile überhaupt und einzelne Stoffe derselben in den verschiedenen Pflanzen vorkommen, so muß man die Pflanzen verbrennen und die Asche chemisch zerlegen, da in dieser alle Mineralbestandtheile enthalten sind, welche die Pflanzen als unverbrennliche Nahrung aus dem Boden genommen haben. Eine solche Untersuchung ist nur Sache eines Chemikers. Einige Resultate solcher Untersuchungen geben folgende Tabellen.

100 Theile Asche enthalten: Theile oder Procente

		Asche von 100 Pfd. trocken.	Kali.	Natron.	Kalkerde.	Talkerde.	Eisenoxyd.	Phosphorsäure.	Schwefelsäure.	Kieselsäure.	Kochsalz.	Chlorkalium.	Chlor.
I. Kalipflanzen.													
1. Kartoffeln:	Kraut	17,6	45,2	—	1,6	4,9	4,0	10,4	6,5	4,2	3,4	—	—
	Knollen	4,0	53,4	Spur	2,7	10,1	0,5	12,5	7,8	7,4	2,4	—	—
2. Runkelrüben:	Blätter	19,0	29,0	13,8	12,2	4,2	1,0	2,6	5,0	2,2	9,2	—	—
	Rüben	6,0	48,9	8,7	8,7	5,5	3,1	7,5	2,0	1,0	—	—	6,5
3. Weißrüben:	Blätter	9,3	7,4	0,5	6,4	1,8	—	0,3	1,0	1,5	—	—	—
	Rüben	6,7	41,8	5,1	13,5	5,3	1,4	7,5	13,5	7,9	—	—	3,6
4. Gelbrüben:	Blätter	18,6	8,7	13,4	38,7	3,56	2,9	10,3	7,6	5,6	—	16,6	—
	Rüben	4,22	39,2	16,4	10,7	4,7	1,3	10,4	7,9	1,4	—	7,8	—
5. Reps:	Stroh	5,1	26,9	11,1	23,8	5,0	3,7	15,8	2,1	3,2	—	—	3,1
	Samen	4,1	21,3	5,2	14,6	11,9	2,8	41,6	0,7	1,5	—	—	—

100 Theile Asche enthalten: Theile oder Procente

		Asche von 100 Pfd. trocken.	Kali.	Natron.	Kalkerde.	Talkerde.	Eisenoxyd.	Phosphorsäure.	Schwefelsäure.	Kieselsäure.	Kochsalz.	Chlorkalium.	Chlor.
II. Kieselpflanzen.													
1. Weizen:	Stroh	5,3	9,5	0,3	8,8	5,1	1,0	3,0	—	70,1	—	—	0,6
	Körner	2,3	23,9	8,4	2,8	12,1	0,8	50,3	0,4	1,2	—	—	—
2. Roggen:	Stroh	3,3	17,1	—	9,0	2,4	1,3	3,8	0,8	64,5	0,5	0,2	—
	Körner	2,4	24,7	6,4	4,2	10,6	1,9	47,7	0,9	1,7	—	—	—
3. Gerste:	Stroh	5,8	24,7	1,0	9,8	1,7	—	1,8	4,6	47,9	8,3	—	—
	Körner	2,5	14,4	11,9	2,5	8,1	1,7	37,4	1,5	28,0	2,3	—	—
4. Hafer:	Stroh	6,1	19,1	—	8,0	3,7	1,8	2,5	3,2	48,5	—	—	3,2
	Körner	2,0	14,4	—	2,6	8,9	1,2	17,5	1,1	54,2	—	—	0,5
5. Wiesenheu		6,8	23,5	0,72	2,0	7,7	0,8	5,7	2,8	34,3	4,5	—	—

100 Theile Asche enthalten: Theile oder Procente

		Asche von 100 Pfd. trocken.	Kali.	Natron.	Kalkerde.	Talkerde.	Eisenoxyd.	Phosphorsäure.	Schwefelsäure.	Kieselsäure.	Kochsalz.	Chlorkalium.	Chlor.
III. Kalkpflanzen.													
1. Erbsen:	Stroh	6,6	14,9	8,3	51,2	10,0	0,6	10,4	8,5	13,5	8,0	—	—
	Körner	2,7	36,8	5,7	5,4	7,6	1,3	34,0	4,4	1,5	3,1	—	0,7
2. Wicken:	Stroh	5,1	38,9	—	42,1	6,9	0,1	5,9	2,5	9,4	2,8	—	—
	Körner	2,4	30,9	10,0	4,8	8,6	0,7	38,4	4,1	2,0	—	—	1,2
3. Esparsette		6,7	6,7	20,6	31,5	8,6	1,3	26,5	1,3	0,8	7,7	—	—
4. Rother Klee		11,2	26,0	20,5	27,1	8,3	2,5	6,8	2,4	4,4	3,5	—	—
5. Tabak		22,2	17,3	2,2	40,3	12,1	0,6	0,6	3,5	9,4	5,0	3,0	—

Aus einer Vergleichung der Zahlen in diesen Tabellen geht hervor, daß die Kalipflanzen das Kali, die Kieselpflanzen Kieselerde, Phosphorsäure und Talkerde, die Kalkpflanzen den Kalk und daneben Kali in größter Menge begehren. Zugleich geht daraus offenbar hervor, daß die einzelnen den Boden nicht in gleicher Weise erschöpfen.

Ueber den S. 26 erwähnten Gehalt der Pflanzen an Salpetersäure und Ammoniak haben die neuesten Untersuchungen gelehrt, daß die Samen am meisten davon enthalten, daß die Menge des Ammoniaks während des Keimens zunimmt und daß die Salpetersäure in einigen, besonders Zwiebelgewächsen, ganz fehlt. Am meisten von beiden Stoffen enthält der Weizensamen, und zwar 1,35 Procent Salpetersäure und 0,31 Ammoniak, welches letztere in der ersten Periode des Keimens bis 0,58 steigt.

2. Die Fruchtfolge und deren Grundsätze. Um die Erschöpfung des Bodens möglichst weit hinauszuschieben, verbindet der Landwirth mit der Bearbeitung desselben eine sorgfältig angeordnete Fruchtfolge. So nennt man die bestimmte Ordnung in der Aufeinanderfolge beim Anbau der Gewächse. Die Reihe von Jahren, nach welcher die nämliche Pflanze wieder auf dem nämlichen Feldstücke gebaut wird, heißt der Umlauf (Turnus). Damit durch die Fruchtfolge die Ertragsfähigkeit des Ackerbodens möglichst lange erhalten werde, so beachte man folgende Sätze der Erfahrung, welche die Wissenschaft bestätigt hat:

a. Wenn eine und dieselbe Pflanzenart mehrere Jahre nach einander angebaut wird, so wird der Boden rascher erschöpft; wenn dagegen Pflanzen, welche in ihren Nahrungsbedürfnissen sehr verschiedenartig sind, auf einander folgen, so wird die Ertragsfähigkeit länger erhalten. Darum sollen Kieselpflanzen, Kali- und Kalkpflanzen abwechseln.

b. Samentragende Gewächse bedürfen viel Phosphorsäure und Talkerde; der Boden wird darum an diesen Stoffen stark erschöpft, wenn mehrere Jahre nach einander samentragende Gewächse auf demselben Feldstück angebaut werden. Darum sollen samentragende und nicht samentragende Gewächse, d. h. solche, die im grünen Zustande geerntet werden, mit einander wechseln.

c. Gewächse mit tiefgehenden Wurzeln holen ihre Nahrung vorzugsweise aus dem Untergrunde, z. B. die Kleearten, Reps, während seichtwurzelnde Pflanzen die ihrige aus der Ackerkrume nehmen, z. B. Getreide, Kartoffeln 2c. Man wird

daher die Ertragsfähigkeit länger erhalten, wenn man seicht=wurzelnde und tiefwurzelnde Gewächse beim Anbau wechseln läßt.

d. Von zwei Pflanzengattungen, welche sonst gleiche Nahrungsstoffe bedürfen, saugt die, welche die größern aufsaugenden Wurzeln hat, den Boden rascher aus, als die mit weniger Wurzeln, z. B. Tabak und Lein, Spelz und Hafer, Runkelrüben und Kartoffeln.

e. Je mehr Rückstände bei der Ernte einer Pflanze auf dem Boden verbleiben, desto weniger wird derselbe erschöpft; je weniger Rückstände bei der Ernte zurückbleiben, desto größer die Erschöpfung des Bodens. Darum muß man mit Pflanzen beider Art abwechseln.

Welche Früchte in die Fruchtfolge einer Gegend aufgenommen werden können, das hängt ab: a. von dem Klima der Gegend, b. von der Bodenart, c. von der Menge des vorhandenen Düngers, d. von dem Absatz und der Verwerthung der angebauten Feldfrüchte.

3. Die Wirthschaftssysteme. Nach der Auswahl der landwirthschaftlichen Gewächse und nach der Aufeinanderfolge derselben sind die Wirthschaften in verschiedenen Ländern zwar sehr verschieden; doch lassen sich alle in folgende 4 Abtheilungen bringen, welche man Wirthschaftssysteme nennt.

1) Die Körner= oder Felderwirthschaft. Bei ihr wird ein Theil des Gutes ausschließlich zum Anbau der Getreidefrüchte, der andere zu Wiesen und Weiden bestimmt und die Brache regelmäßig angewandt. Die älteste Körnerwirthschaft ist die Zweifelderwirthschaft, bei welcher das Ackerland in zwei Hälften getheilt ist, wovon die eine Hälfte Wintergetreide trägt, während die andere als Brache gebaut wird; doch wird dieselbe nicht mehr angewandt. Eine vervollkommnete Körnerwirthschaft ist die Dreifelderwirthschaft, in welcher Brache, Wintergetreide und Sommergetreide auf einander folgen. Sie wurde in Deutschland durch Karl den Großen mit Gewalt eingeführt. Diese Wirthschaft kann nur da angewandt werden, wo der Landwirth gute Wiesen in erforderlicher Anzahl hat, weil sonst wegen Mangel an Futter der erforderliche Dünger nicht gewonnen werden kann, und der Boden deßhalb nach und nach verarmt und kraftlos wird. Man rechnet, daß auf 3 Hektaren Ackerland 1 Hektare Wiese erforderlich ist. Da jedes Jahr ein Drittel des Ackerfeldes als Brache liegen bleibt, so geht für

den Ertrag stets der dritte Theil des Gutes verloren. Auch wird der Boden durch die Aufeinanderfolge mehrerer Halmfrüchte sehr erschöpft und verunkrautet. Da wenig Futter gebaut wird, so wird da, wo nicht besonders gute Wiesen sind, es leicht an dem erforderlichen Dünger fehlen, um die Felder in Kraft zu erhalten.

Seit dem allgemeinen Anbau der Kartoffeln und der Einführung des Kleebaues wird die Brache häufig mit diesen Gewächsen bestellt, wodurch die verbesserte Dreifelderwirthschaft entstanden ist, die bald sechs-, bald neunfelderig ist, z. B. sechsfelderig: 1) halb Brache, halb Kartoffeln, 2) Winterfrucht, 3) Sommerfrucht, 4) halb Klee, halb Wicken, 5) Winterfrucht, 6) Sommerfrucht; oder neunfelderig: 1) Brache, 2) Winterfrucht, 3) Sommerfrucht, 4) Klee, 5) Winterfrucht, 6) Sommerfrucht, 7) Erbsen, 8) Winterfrucht, 9) Sommerfrucht.

Eine andere Veränderung in der Fruchtfolge ist die vierjährige: 1) Brache, 2) Wintergetreide, 3) Sommergetreide, 4) Sommergetreide oder Hülsenfrüchte; oder auch: 1) Tabak, gedüngt, 2) Spelz, 3) Gerste, 4) Hafer.

Außer diesen gibt es nach der Fruchtfolge noch verschiedene andere Körnerwirthschaften. Unter denselben ist die mit starkem Stoppelfruchtbau verbreitet. Die Stoppelfrüchte werden in der Regel in die Stoppeln von Weizen, Roggen, Dinkel gesäet, als Rüben, Wicken, Erbsen, Möhren, Mais, Buchweizen, Spörgel 2c., welche den Futterbedarf einigermaßen decken helfen.

2) Die Koppel- oder Weidewirthschaft, in Süddeutschland auch Dreisch- und Eggartenwirthschaft genannt. Bei ihr wird das Ackerland eine bestimmte Reihe von Jahren zum Getreidebau benutzt, dann mehrere Jahre als Grasland niedergelegt. Daher wird alles Ackerland in eine gewisse Anzahl von Schlägen, Koppeln genannt, getheilt, von welchen immer mehrere als Grasland niederliegen, während die andern dem Getreidebau dienen. Diese Art der Bewirthschaftung ist namentlich in solchen Gegenden üblich, wo der Boden sehr zum Graswuchse geeignet ist, wie in Norddeutschland, und in Gebirgsgegenden, wo die Viehzucht besser lohnt, als der Ackerbau, wie in dem gebirgigen Theile von Süddeutschland, Bayern und Würtemberg.

Man hat sehr verschiedene Umläufe und Fruchtfolgen bei dieser Wirthschaft eingeführt, die sich nach dem Boden und dem Klima richten, und wodurch sie sich bald der Felder-

wirthschaft, bald der Wechselwirthschaft nähert. In Holstein ist folgender Umlauf üblich: 1) Hafer, in das umgebrochene Grasland gesäet, 2) Brache, gedüngt, 3) Wintergetreide, 4) Gerste, 5) Hafer oder Roggen, 6) bis 10) Weide. In Mecklenburg ist der gewöhnliche Umlauf: 1) Brache, gedüngt, 2) Wintergetreide, 3) Sommergetreide, 4) Hafer, Erbsen mit Klee, 5) Klee, 6) und 7) Weide.

In Süddeutschland kommen sehr verschiedene Abänderungen dieser Wirthschaft vor, bei welchen man die Futterpflanzen mit in die Fruchtfolge aufgenommen und vier- bis zwölffelderige Umläufe hat. Bei der Weidewirthschaft wird wenig Dung erzeugt, allein durch das Niederlegen zu Gras- und Weideland wird dem Boden neue Kraft zugeführt. Indeß hat diese Einrichtung bei dem Weidegange des Viehes den Vortheil einer bequemen und leichten Cultur.

3) Die Wechselwirthschaft. Bei derselben vertritt der Kleebau die Brache. Durch den reichlichern Ertrag an Getreide und Futter, welcher hierdurch möglich gemacht ist, kann mehr Dung erzeugt werden, wodurch weiter ein vermehrter Anbau von Hackfrüchten und Handelspflanzen herbeigeführt wird. Wegen des Einflusses, welchen diese Gewächse auf den Boden und den in ihm enthaltenen Humus äußern, wird als Regel aufgestellt, daß man nie zwei Halmfrüchte auf einander folgen lassen dürfe, sondern stets wird eine Hackfrucht oder eine Futterpflanze zwischen zwei Getreidefrüchte eingeschaltet. Nach einer Frucht, die den Boden verunkrautet oder verhärtet, folgt ein Gewächs, das den Boden wieder reinigt und lockert; nach einem starkangreifenden Gewächse folgt ein schonendes, nach Hackfrüchten folgt Sommerfrucht; Klee kommt in völlig reines, gut bearbeitetes und gut gedüngtes Land; Hackfrüchte, Reps oder grün zu mähende Futterpflanzen erhalten in der Regel die Hauptdüngung, doch eignet sich auch Roggen in die frische Düngung, da er erfahrungsmäßig den frischen Dünger von allen Früchten am besten verträgt. In der Regel wird nicht gebracht; doch wird bei schwerem, verunkrautetem Boden, oder wo nicht hinlänglich Mist vorhanden ist, auch die Brache eingeschaltet. Da die Wechselwirthschaft nur wenige oder gar keine Wiesen besitzt, so kommt es hauptsächlich darauf an, so viele Futterpflanzen zu bauen, als nothwendig sind, den erforderlichen Dung hervorzubringen und die Pflanzen in der Fruchtfolge so zu ordnen, daß der Boden am Ende des Umlaufs nicht erschöpft wird. Die Fruchtwechselwirthschaft gewährt zwar eine sehr

vortheilhafte Benutzung des Bodens; doch taugt sie nicht in ein rauhes Klima, auch nicht auf einen zu kalten oder hitzigen Boden. Hier ist die verbesserte Felderwirthschaft vorzuziehen. Die Fruchtfolge ist sehr verschieden und richtet sich nach der Oertlichkeit. Als Beispiele mögen folgende Fruchtfolgen dienen. Auf leichtem Boden: 1) Kartoffeln, Runkel- oder Weißrüben, gedüngt, 2) Roggen, Gerste oder Hafer, 3) Klee, 4) Weizen. Auf mildem, reichem Boden oder bei großem Düngerüberfluß: 1) Bohnen, gedüngt, 2) Weizen, 3) Klee, 4) Winterreps, gedüngt, 5) Weizen; — oder auch: 1) Reps oder Hackfrüchte, gedüngt, 2) Gerste mit Klee, 3) Klee, 4) Spelz, 5) Erbsen oder Wicken, 6) Hafer. Die Umläufe können auch verlängert werden, z. B. 1) Runkelrüben, gedüngt, 2) Gerste mit Klee, 3) Klee, 4) Spelz, 5) Futterwicken, gedüngt, 6) Reps, 7) Weizen.

4) Die freie Wirthschaft. Bei derselben ist keine bestimmte Feldereintheilung und Fruchtfolge eingeführt, sondern der Boden wird mit denjenigen Früchten bestellt, welche das Bedürfniß verlangt, oder welche als die einträglichsten erscheinen. Diese Wirthschaften gehören zu den lohnendsten; allein sie erfordern von Seiten des Landwirths große Kenntnisse und Einsicht, sowohl in das Wesen des Ackerbaues, als auch in den Gang des Handels und Verkehrs. Sie eignen sich hauptsächlich für kleinere Güter in der Nähe großer Städte, wo man sich mit Leichtigkeit Dung verschaffen und jederzeit seine Producte gut absetzen kann. Indeß ist bei jedem Wirthschaftssystem eine kleinere Fläche Feldes zur freien Bewirthschaftung bestimmt, um solche Pflanzen anzubauen, welche in die Fruchtfolge nicht aufgenommen werden können.

Zweite Abtheilung: Der besondere Pflanzenbau.

XI. Anbau der landwirthschaftlichen Gewächse im engern Sinne.

A. Mehlhaltige Körnerfrüchte.

a. Die Getreidearten oder Halmfrüchte gehören in die Familie der Gräser und wie diese zu den sogenannten Kieselpflanzen, weßhalb sie in einem Boden gut gedeihen,

welcher die erforderliche Menge auflöslicher Kieselerde enthält. Sie sind erst durch Cultur zu der heutigen Vollkommenheit ihrer Körner gebracht worden. Sie liefern die Hauptnahrung für den Menschen und geben zugleich einen großen Strohertrag, wodurch sie die wichtigsten landwirthschaftlichen Gewächse werden. Man unterscheidet Winter- und Sommergetreide, jenes mit einem höhern Ertrage als dieses.

1. Der gemeine Weizen verlangt ein feucht-warmes, mildes Klima und kommt in kalten Gebirgs- und Sumpfgegenden nicht fort. Er gedeiht in einem reichen Thon- oder Lehmboden, besonders wenn derselbe kalkhaltig ist. Er erfordert einen kraftvollen Boden und starke Düngung, und verträgt nicht eine allzu starke Zerkrümelung des Bodens. Die Saatzeit ist bei dem Winterweizen je nach dem Klima vom Anfange September bis Ende October, und das Saatkorn muß gut ausgewählt und vorbereitet werden. Im Frühjahre wird die Saat geeggt, der durch Winterfrost ausgezogene Weizen eingewalzt, der allzu üppige geschröpft oder im Winter durch Schafe beweidet. Die Ernte wird einige Tage vor der vollkommenen Reife der Körner vorgenommen.

Am besten geräth er nach der reinen Brache, dann nach Reps, Klee, Tabak, Wicken, Erbsen, aber nicht nach Halmfrüchten. Die Menge der Saatfrucht beträgt 50 bis 75 Liter auf das Tagwerk. Der Ernteertrag steigt von 4 bis 8 Hektoliter Körner und von 5 bis 16 metrische Centner Stroh von dem Tagwerk. Der Hektoliter Weizen wiegt 75 Kilogramm.

Unter den Abarten unterscheidet man besonders den Bartweizen und den Kolbenweizen. Fremde Weizenarten sind der polnische, der englische und der hartsamige Weizen.

Der Sommerweizen, welcher möglichst früh gesäet werden muß, mißräth leicht; er liefert um $1/3$ geringern Ertrag als der Winterweizen und wird seltener angebaut.

2. Der Dinkel (Spelz, Vesen) erfordert die nämliche Cultur als der Weizen, mit welchem er in eine Gattung gehört, doch ist er weniger empfindlich und leidet weniger vom Froste, vom Vogelfraße und dem Brande, gedeiht auch noch im sandigen Lehmboden gut. Es gibt rothen und weißen Spelz. Auch gibt es Sommerspelz, der aber wenig angebaut wird.

Man braucht $1^1/_3$ bis $1^2/_3$ Hektoliter Saatkorn auf das Tagwerk. Der Ertrag ist 7- bis 16fältig ohne das Stroh. Der Hektoliter wiegt 42 Kilogr. und gibt ungefähr 45 Liter Kerne.

Der Emmer hat in jedem Balge zwei Körner, während das Einkorn nur ein Korn hat. Er kommt auch noch auf geringem Boden fort.

Das Einkorn (auch in einzelnen Gegenden Dinkel genannt) hat eine zweizeilige, begrannte Aehre, welche platt gedrückt ist. Es wird als Sommer- und Winterfrucht gebaut und begnügt sich mit geringen Bodenarten.

3. Der Roggen kommt in einem gemäßigten und kalten Klima, selbst in hohen und rauhen Lagen noch gut fort und fordert einen trocknen, lockern Boden, in dem der Sand vorherrscht. Der Boden muß gut gelockert und gut gepulvert seyn. Er kann nicht zu trocken in die Erde gebracht werden. Der Roggen verträgt jede Düngung, selbst den frischen Dünger. Er liebt als Winterroggen eine frühe Aussaat; sie dauert von Mitte August bis in den Winter. Die Ernte tritt etwas früher ein als bei dem Weizen. Der Ertrag ist durchschnittlich so viel als beim Weizen, nur etwas mehr Stroh.

Der Roggen gedeiht nach jeder Frucht, doch am sichersten nach der Brache, nach Klee, Hülsenfrüchten und Reps. Der Hektoliter Roggen wiegt ungefähr 75 Kilogr.

Der Roggen ist einer eigenen Krankheit unterworfen, dem Mutterkorne, das besonders in nassen Jahrgängen, in feuchten Niederungen oder auf frisch urbar gemachtem Waldlande oft entsteht. Bei anhaltend feuchter und warmer Witterung leidet der Roggen im Herbste häufig durch Schneckenfraß. Der Winterroggen wird zuweilen als Futterpflanze gebaut; er wird dann in fette Aecker und etwas dicht gesäet und im Frühjahre abgemäht, bevor er in Aehren schießt.

Der Staudenroggen, eine Abart des gemeinen Winterroggens, bestockt sich bei schwacher und früher Einsaat stark und wird für Gebirgsgegenden wichtig.

Der Sommerroggen wird besonders in den Gegenden gebaut, in welchen der Winterroggen und die Gerste nicht gut gerathen. Sein Ertrag ist geringer, als beim Winterroggen.

4. Die Gerste wird als Winter- und Sommerfrucht gebaut; sie verlangt einen kräftigen, milden Lehmboden mit guter Düngung und guter Bearbeitung. Frische Düngung sagt ihr nicht zu. Die Gerste ist keine sichere Frucht, da sie zärtlich ist und viel alte Bodenkraft verlangt; naßkalte Witterung im Frühjahre, sowie anhaltende Dürre und Unkraut im Acker schaden ihr sehr.

Nach einer gedüngten Vorfrucht, besonders nach Hackfrüchten, auch nach Klee und selbst nach Weizen gedeiht sie gut.

Die vierzeilige oder gemeine Wintergerste hat eine undeutlich sechszeilige Aehre mit 80 bis 90 Körnern;

sie verlangt ein mildes Klima, eine frühere Einsaat und reift gegen 14 Tage früher als der Roggen.

Die Aussaat ist Ende August und erfordert 70 bis 75 Liter Saatkorn auf das Tagwerk. Der Ertrag steigt von 10 bis 15 Hektoliter nebst so viel Stroh als beim Weizen.

Die Sommergerste kommt in allen Klimaten fort. Man unterscheidet die große zweizeilige und die kleine vierzeilige Gerste; jene wird schon im April, diese erst im Mai gesäet.

Man rechnet 1 Hektoliter Saatgut auf das Tagwerk und 5 bis 12 Hektoliter Körnerertrag. Der Hektoliter Gerste wiegt 40 bis 42 Kilogr.

Man pflanzt auch zuweilen die Pfauen- oder Bartgerste, sowie eine Abart der gemeinen, die nackte Gerste (Himmels- oder auch Himalayagerste).

5. Der Hafer gedeiht in jedem Klima und in jedem Boden, liefert aber den größten Ertrag auf Lehmboden, der mäßig feucht und kräftig ist. Mittelmäßige Bearbeitung genügt ihm. Die Saatzeit ist früh, im Februar und März. Die aufgegangene Saat wird gewalzt. Die Reife ist im August und September. Man baut Rispen- und Fahnenhafer. Der Hafer ist die sicherste und lohnendste Sommerfrucht.

Er folgt nach jeder Frucht, sowie nach sich selbst; doch am besten nach Klee, Neubruch und Hackfrüchten. Die Menge der Saatfrucht beträgt 1 Hektoliter auf das Tagwerk; der Ertrag an Körnern 7 bis 20 Hektoliter und 5 bis 14 Centner Stroh. Der Hektoliter Hafer wiegt 35 bis 55 Kilogr.

6. Der Mais (Welschkorn, türkisches Korn) verlangt ein warmes, mäßig feuchtes Klima, eine gegen Winde geschützte Lage, einen reichen, tiefgelockerten Boden und eine sehr starke Düngung. Er folgt nach jeder Frucht. Die Aussaat geschieht von Ende April bis Anfang Juni, am besten mit eingeweichtem Samen. Die Pflanzen werden mehrmal behackt und dann stark behäufelt.

Der Ertrag ist 7 bis 22 Hektoliter an Körnern und 7 bis 20 metr. Centner an Stroh.

7. Die Hirse, deren man die gemeine oder Rispenhirse und die Kolbenhirse unterscheidet, verlangt ein warmes Klima, einen leichten, wohlgelockerten, von Unkraut gereinigten Boden mit guter Düngerkraft; sie erträgt einen hohen Grad von Hitze und Trockenheit, leidet aber bald durch nasse Witterung. Man säet sie in der Mitte Mai. Die Hirse reift sehr ungleich.

Man braucht 10 bis 15 Liter Saatgut auf das Tagw., welches nur seicht untergeeggt werden darf. Der Ertrag ist 7 bis 10 Hektoliter, und der Hektoliter wiegt 70 Kilogr.

b. Die Hülsenfrüchte ertragen keinen großen Kältegrad, verlangen einen reichen Boden, den sie aber als Vorfrucht für Getreide weniger erschöpfen als die Getreidearten, da sie zu den sogenannten Kalkpflanzen gehören und durch ihren Blattreichthum den Boden stark beschatten. Sie liefern einen unsichern Ertrag. Die Körner dienen theilweise zur Nahrung für die Menschen, vorzüglich aber zur Fütterung und Mastung des Viehes; ihr Stroh ist nahrhafter als das der Getreidearten.

1. Die Erbsen erfordern ein mildes Klima, einen lockern, trocknen, kräftigen Boden und mäßig feuchte Witterung. Frische Düngung ist ihnen nicht gut, aber nach einer gedüngten Vorfrucht gedeihen sie sehr gut. Die Erbsen vertragen eine rauhe Ackerbestellung. Sie werden von Mitte März bis zum Mai gesäet und seicht untergepflügt.

Sie folgen nach allen Früchten, besonders gut nach Getreide und Kartoffeln, aber nicht nach sich selbst. Man braucht 3/4 bis 1 Hektoliter Saatgut auf das Tagwerk; der Ertrag ist 5 Hektoliter Körner, 3 bis 5 Centner Stroh.

2. Die Wicken kommen in einem kalten Klima und auf jedem, selbst nassem Boden fort, mit und ohne Düngung; sie ertragen eine rauhe Ackerbestellung und werden je nach der Benutzung zu verschiedenen Zeiten gesäet. Wicken zum Reifwerden erfordern weniger (50 bis 60 Liter) Saatfrucht, zur Grünfütterung etwas mehr und dann mit Hafer untermischt. Der Ertrag ist etwas niedriger als bei den Erbsen.

3. Die Linsen erfordern ein warmes Klima, einen lockern, leichten, magern Boden und vertragen nicht frische Düngung. Sie folgen gern nach Kartoffeln und verlangen eine nur rauhe Bearbeitung des Bodens. Die Aussaat ist Anfang April.

Sie erfordern 50 Liter Saatkorn. Der Ertrag ist durchschnittlich 5 Hektoliter.

4. Die Zwergbohne oder Phaseole verlangt einen leichten, warmgelegenen Boden, der gut bearbeitet und kräftig seyn muß. Gegen Kälte ist sie sehr empfindlich, darum darf die Aussaat nicht vor Ende April erfolgen. Dieselbe geschieht in Stufen oder Reihen von $1\frac{1}{2}$ bis zwei Fuß Entfernung. Die Bohnen werden jedoch häufig nur als Unterfrucht zwischen Kartoffeln, Rüben, Mais 2c. gepflanzt. Die Bohnen sind die nahrhafteste Hülsenfrucht und dienen fast nur zur Nahrung für den Menschen.

Sie erfordert 12 bis 18 Liter Saatkorn auf das Tagwerk. Der Ertrag von einem Tagwerk kann 5 bis 7 Hektoliter betragen.

5. Die Acker- oder Pferdebohne liebt ein mäßig kühles und feuchtes Klima und feuchten, reichen Thon- oder Lehmboden. Sie folgt nach allen Früchten, verlangt sehr viel Dünger, ist aber mit rauher Bearbeitung des Bodens zufrieden. Man säet sie in Reihen im März und April. Die Saat wird geeggt und behackt.

Man braucht 1/2 Hektoliter Saatbohnen, welche untergepflügt werden. Der Ertrag ist 6 bis 7 Hektoliter Körner und 5 bis 7 Centner Stroh.

Eine Abart davon ist die Saubohne, welche größere und mehr platt gedrückte Körner hat.

6. Der Buchweizen oder das Haidekorn, keine eigentliche Hülsenfrucht, kommt in rauhem Klima und auf geringem Boden, selbst noch auf leichtem, lockern Sand- und Moorboden fort, wo er die Hauptpflanze ist. Er verlangt nur wenig Dünger, darf aber in kein erschöpftes Land gebracht werden. Gegen die Kälte ist er zwar empfindlich, da er aber nur 3 Monate das Feld einnimmt, so säet man ihn im Juni und Juli. Die Saat wird flach untergeeggt und nach dem Aufgehen gewalzt. Für sandige Gegenden in nördlichen Klimaten ist er eine wahre Wohlthat.

Man braucht 20 Liter Saatgut und erntet 7 bis 8 Hektoliter Körner auf dem Tagwerk.

B. Futterpflanzen.

So nennt man alle Pflanzen, welche hauptsächlich zur Fütterung des Viehes bestimmt sind; sie können abgetheilt werden in natürliche und künstliche. a. Die natürlichen Futterpflanzen wachsen auf Weiden und Wiesen. Die Weiden sind Ländereien, deren natürliches Erzeugniß dem Vieh zur Nahrung dient und von diesem abgeweidet wird. Sie sind ihrer Natur nach ständige oder wechselnde Weiden; jene nehmen gewöhnlich solche Stellen ein, die dem Pfluge ihrer Lage oder feuchten Beschaffenheit wegen nicht unterworfen werden können, wie Weiden auf Haideland, Sumpfweiden, Waldweiden; zu diesen gehören die Stoppelweiden, dann die künstlichen, welche besonders bei der Koppelwirthschaft vorkommen.

Die Wiesen sind Grundstücke, welche mit verschiedenen Gräsern und Kräutern bewachsen sind, die im grünen Zustande gemäht und zu Heu getrocknet werden. Dieselben sind ihrer Natur und Lage nach sehr von einander verschieden; man kann sie danach eintheilen in Berg- und Thalwiesen,

in Feld- und Waldwiesen, in trockne und Sumpfwiesen; ebenso auch in natürliche Wiesen, deren Grasnarbe sich von selbst gebildet hat, und in künstliche Wiesen, bei welchen die Grasnarbe durch vorgenommene Aussaat von Grassamen entstanden ist. Die besten Wiesenpflanzen sind: unter den Gräsern: der Wiesenschwingel, das Rispengras, der Wiesenfuchsschwanz, das englische Raygras, das französische Raygras, das Knaulgras, das Wiesenlieschgras, das Honiggras, das Ruchgras, das Kammgras, die weiche Trespe, das Straußgras; unter den Kräutern: der rothe Wiesenklee, der weiße Klee, der gelbe oder Hopfenklee, der gehörnte Schotenklee, die Luzerne, die Vogelwicke, die Wiesenplatterbse, die Pimpinelle, die Schafgarbe ꝛc. Dagegen sind unter die nachtheiligen Wiesenpflanzen zu zählen: alle Riedgräser, die Herbstzeitlose, der Wiesenschachtelhalm, die Bärenklaue, der Hahnenkamm, die Hauhechel, der Schierling, die Hahnenfußarten, die Moose ꝛc.

Selten sind Wiesen so vortheilhaft gelegen, daß sie ohne weitere Nachhülfe eine möglichst reiche Ernte an gutem Futter geben; vielmehr bedürfen die meisten noch einer besondern Verbesserung. Die erste Bedingung bei einer guten Wiesenanlage ist häufig die Trockenlegung, wie dieses insbesondere bei sumpfigen Wiesen, sowie bei Moor- und Torfgründen geschieht; denn bei allzugroßer, bleibender Nässe erzeugen sich saure Gräser, namentlich Riedgräser und Binsen, welche die guten Wiesenpflanzen unterdrücken, dadurch den Ertrag vermindern und dem Vieh ein schlechtes, oft schädliches Futter geben. Darum muß durch offene oder verdeckte Gräben oder durch Drainage das Wasser abgeleitet und dadurch die Wiese verbessert werden; doch muß man darauf Bedacht nehmen, daß die Wiesen nicht allzu trocken gelegt werden.

Das wichtigste Verbesserungsmittel bei Wiesen ist die Bewässerung; denn das Wasser befruchtet den Boden durch die ihm beigemischten Nahrungstheile, zerstört Moos und andere Unkräuter, schützt die Wiesenpflanzen gegen das Austrocknen, sowie gegen die Kälte, und vertreibt schädliche Thiere, als Mäuse und Engerlinge. Das beste Wasser zur Bewässerung ist das Quellwasser wegen der in ihm enthaltenen Kohlensäure, dann das Wasser aus Bächen, welche über kalkigen oder thonigen Boden fließen. Wasser mit viel Eisen- und Salztheilen, oder aus Eichenwäldern, aus Torfboden, Sümpfen ist zur Bewässerung schlecht. Die Bewässerung

wird den Wiesen entweder durch Ueberrieselung oder durch Ueberstauen gegeben.

Die Ueberrieselung findet statt, wo die Wiesen das erforderliche Gefälle haben, oder dasselbe ihnen durch künstliche Anlage gegeben werden kann. Die Wiesen müssen so eingerichtet seyn, daß sie nach Belieben mit Wasser versehen oder trocken gelegt werden können; daß das über die Wiesen geleitete Wasser sich völlig gleichmäßig auf denselben vertheile, schnell und rein abfließe und nicht auf der Wiese stehen bleibe. Zu diesem Zwecke werden unebene Wiesen, sowie Wiesen mit zu wenig Neigung umgebrochen, nach der Schnur geebnet und mit dem erforderlichen Gefälle angelegt. Dadurch entstehen die Kunstwiesen. Bei der Anlage derselben unterscheidet man den Hangbau, welcher nur bei Wiesen mit geneigten Lagen vorkommt, und bei welchem die ganze Wiese nur Eine geneigte Ebene mit regelmäßigen Bewässerungsgräben bildet; und den Rücken- oder Beetbau, welcher bei Wiesen in ebenen Thälern angewandt, und bei welchem die Wiese in gewölbte Beete getheilt wird, auf deren Rücken man das Wasser in Bewässerungsgräben hinleitet und durch Entwässerungsgräben in der Tiefe zwischen den Beeten wieder ableitet. Die Bewässerung der Rieselwiesen geschieht hauptsächlich im Herbste und Frühjahr, um die Wiesen durch dieselbe zu düngen; dagegen soll durch die Sommerwässerung den Gräsern Feuchtigkeit zugeführt werden.

Die Ueberstauung der Wiesen findet in großen, weiten Thälern statt, wo nicht hinlängliches Gefälle zum Ueberrieseln ist. In diesem Falle wird das Wasser durch Dämme und Schleußen gestaut, damit es die ganze Wiesenebene auf eine beträchtliche Tiefe eine Zeit lang bedecke. Das Ueberstauen wird im Herbste nach der Grummeternte begonnen und bis ins Frühjahr fortgesetzt.

Trockene Wiesen, die man nicht regelmäßig bewässern kann, werden gedüngt, was am besten im Herbste geschieht. Dazu eignet sich sehr gut der flüssige Dünger, die Jauche, die jedoch vergohren haben soll, weil sie sonst den zarten Graspflanzen schadet; aber vorzüglich wirksam erweist sich der Compostdünger. Außerdem wendet man auch Asche, Kalk, Gyps und andere kurze Dünger an.

Die sonstige Pflege der Wiesen besteht im Ebenen der Maulwurfs- und Ameisenhaufen, in der Vertilgung von Mäusen, Engerlingen, Ameisen; in dem Ausstechen schädlicher ausdauernder Wiesenpflanzen, wie der Herbstzeitlose,

des Schierlings, der Bärenklaue ꝛc.; in der Reinigung der Gräben; in der Besamung leer gewordener Stellen ꝛc.

Die Wiesen sind ihrem Ertrage nach ein-, zwei- und dreischürig. Das Mähen des Heugrases beginnt, wenn die meisten Gräser in der Blüthe stehen, und die Zeit der Heuernte fällt bei uns in das Ende des Juni und den Anfang des Juli. Man mäht lieber etwas früh als zu spät. Die Ohmeternte wird gewöhnlich Ende August und Anfang September vorgenommen. Wichtig für die Gewinnung eines guten Heues ist das Trocknen, das Einfahren und die Aufbewahrung desselben.

Der Ertrag der Wiesen ist außerordentlich verschieden und steigt von 5 bis 50 metr. Centner; durchschnittlich rechnet man 20 Centner Heu auf das Tagwerk, und halb so viel Grummet.

b. Die künstlichen Futterpflanzen werden unterschieden in solche, deren Stengel und Blätter als Futter dienen, sie heißen Futterkräuter; und in solche, deren Wurzeln oder Knollen zur Fütterung verwendet werden, sie werden Wurzel- und Knollengewächse (Hackfrüchte) genannt.

aa. Futterkräuter. Sie gehören, wie die Hülsenfrüchte, zu den Kalkpflanzen und bringen durch ihre tiefgehenden Wurzeln viele Bodenbestandtheile in die obere Schichte der Ackerkrume herauf; deßwegen sind sie für Kiesel- und Kalipflanzen eine gute Vorfrucht; sie erschöpfen beinahe alle den Boden nur wenig und sind bei gehöriger Behandlung sogar geeignet, den Boden an Humus reicher zurückzulassen, als sie ihn angetroffen haben.

1. Der rothe oder dreiblättrige Klee erfordert ein Klima mit einem kühlen, feuchten Frühling, und gedeiht am besten auf mildem, warmen Lehm- und Thonboden, der nicht an Nässe leidet. Er verlangt ein kräftiges, reines, gut gelockertes Feld und wird am besten in Sommergetreide gesäet, das nach Hackfrüchten folgt, oder in Wintergetreide nach Brache. Bei Sommergetreide säet man, nachdem das Getreide untergebracht ist, und eggt oder walzt ihn dann leicht ein; bei Wintergetreide säet man ihn im Frühjahre bei abgetrocknetem Felde und eggt ihn leicht ein, oder man säet ihn auf den Schnee oder vor einem Regen, ohne ihn einzueggen. Die grüne Saat wird am gewöhnlichsten durch Gyps gedüngt, dann auch durch eine Mischung von Kalk und Asche. Im zweiten Jahre wird der Klee nutzbar und entweder zu Grün-

futter oder zu Heu verwendet. Das Dürren geschieht auf Schwaden und Haufen, oder was vorzuziehen ist, auf Trockengerüsten. Zur Samengewinnung nimmt man gern den zweiten Schnitt. Nachdem der Samenklee reif geworden ist, wird er abgemäht, nach 1 bis 2 Tagen auf kleine Häufchen gesetzt und gedörrt, und am besten bei trocknem, warmen Wetter oder großer Kälte gedroschen. Der Klee hält den Acker rein von Unkraut und gibt eine gute Vorfrucht für Getreide.

Der Klee erfordert 4 bis 6 Kilogr. Saatgut. Der Ertrag ist sehr verschieden, 10 bis 20 Centner Kleeheu oder 50 bis 100 Centner Grünfutter.

2. Die Luzerne (der ewige oder blaue Klee) verlangt ein warmes bis gemäßigtes und mehr trocknes Klima, einen tiefgelockerten, mehr trocknen, reinen, gutgedüngten Boden; besonders zusagend ist Kalk- und Mergelboden. Man säet sie in Sommergetreide oder nach reiner Brache. Im dritten Jahre wird die Luzerne nutzbar und dauert 12 bis 15 Jahre. Im Frühjahre wird sie mit Gyps, Asche oder Compost gedüngt und stark geeggt. Sie liefert unter den Futterkräutern den höchsten Ertrag und kann 20 bis 27 metr. Centner Kleeheu und 5 mal so viel Grünfutter geben. Zum Samenertrage wählt man gern ältere Luzernefelder.

Man braucht auf das Tagwerk 8 bis 12 Kilogr. Saatgut. Nach Luzerne folgt sehr gut Hafer, Hackfrucht, Tabak, Reps ꝛc., nur sie selbst nicht wieder.

3. Die Esparsette kommt in einem warmen bis rauhen Klima fort, verlangt aber einen stark kalkhaltigen Boden mit tiefem oder gerölligem Untergrunde; Nässe verträgt sie nicht. Der Boden muß gut zubereitet seyn. Die Esparsette folgt am besten in Sommergetreide nach Hackfrüchten. Die Saatzeit dauert von Mitte März bis Anfang Mai. Zur Düngung gebraucht man Gyps oder Jauche. Auf günstigem Boden dauert sie 8 bis 14 Jahre. Samen erzieht man auf ältern Esparsettenfeldern.

Man rechnet auf das Tagwerk 1⅔ bis 2 Hektoliter Saatkorn. Der Ertrag ist beiläufig 20 Centner Heu. Die Esparsette darf nicht nach sich selbst folgen.

4. Andere Kleearten sind: a. Der weiße Klee, besonders zu künstlichen Wiesen und Weiden schätzbar; b. der Incarnatklee, welcher am empfindlichsten gegen Frost ist; c. der Honig- oder Melilotenklee, wird vom Vieh nicht gerne gefressen; d. der gelbe Hopfenklee, ist bei Anlegung von künstlichen Wiesen brauchbar.

5. Der Ackerspörgel kommt in einem mäßigen und kalten Klima, auf dem magersten, sandigen Boden gut fort,

wächst schnell und liefert ein nahrhaftes Futter. Er wird im Mai oder Juni gesäet.

Er erfordert auf das Tagwerk 27 bis 30 Liter Samen.

6. Kohl gibt es sehr viele Sorten, welche sich in Kopfkohl und Blattkohl unterscheiden. Wichtig unter denselben ist der Kopfkohl (Kappis). Er verlangt ein kühles, feuchtes Klima, einen milden, warmen Lehmboden, sehr starke Düngung und gute Bodenbearbeitung, tiefes Pflügen vor Winter und mehrmaliges Pflügen vor dem Versetzen. Der Kopfkohl folgt gern nach sich selbst; auf ihn geräth Sommergetreide am besten. Die Aussaat ist im März auf Beete; das Versetzen zu Ende Mai oder Anfang Juni bei feuchter Witterung. Der Acker muß von Unkraut rein erhalten und während des Wachsthums der Pflanzen mehrmal gelockert werden. Begießen mit Jauche im August ist dem Kopfkohl sehr zuträglich. Die Ernte ist im October und November. Er dient hauptsächlich als Gemüse.

bb. Knollen- und Wurzelgewächse. Sie gehören nebst den Kohlarten sämmtlich zu den Kalipflanzen. Ihr Ertrag ist hoch und sicher; sie werden als Hackfrüchte gebaut, und da sie die Stelle der Brache vertreten, so werden sie auch Brachfrüchte genannt. Sie erfordern eine vollkommene Bearbeitung des Bodens und eine starke Düngung; sind aber ein höchst wichtiges Futtermittel und viele eine vorzügliche Nahrung für den Menschen, ersetzen in ersterer Beziehung Heu und Klee, in letzterer das Getreide bei Mißwachs.

1. Die Kartoffeln, deren viele Abarten in Früh- und Spätkartoffeln unterschieden werden, gedeihen in allen Klimaten und in jedem Boden, wo noch Halmfrüchte fortkommen, am schmackhaftesten und mehlreichsten werden sie jedoch auf leichtem Boden; schwerer Thonboden und Nässe sagen ihnen nicht zu. Bei günstigem Boden und guter Düngung folgt die Kartoffel mehrere Jahre nach sich selbst. Die Kartoffel verträgt jede Düngung; doch wird sie in Boden mit alter Bodenkraft am schmackhaftesten. Tiefes Pflügen vor Winter sagt ihr sehr zu. Die Kartoffeln werden entweder eingesteckt oder nach dem Pfluge gelegt, in Reihen und 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fuß auseinander. Die Zeit dazu ist, wann der Boden schon etwas erwärmt ist, Ende April bis Ende Mai. Ganze Kartoffeln zu legen, ist bei den kleinen bis mittlern Sorten vorzuziehen; auch ist es gut, von Zeit zu Zeit mit den Legekartoffeln zu wechseln. Die Kartoffeln vertragen kein Unkraut; darum werden sie bald nach dem Aufkeimen übereggt, etwas

später behackt oder gefelgt, und wenn sie eine Höhe von 1 Fuß erreicht haben, behäufelt. Die Ernte tritt ein, wenn das Kraut gelblich wird und die Knollen gerne vom Stocke abfallen. Dies geschieht bei den Spätkartoffeln zu Ende September und Anfang October. Die Aufbewahrung geschieht in Kellern, Gruben und Mieten. Die Kartoffeln sind mehrern Krankheiten unterworfen; die hauptsächlichsten sind die Kräuselkrankheit, bei welcher die Blätter sich zusammenziehen und kräuseln, und sich viele, aber kleine Knollen ansetzen; die Stockfäule, bei welcher die eingeernteten Knollen schnell faulen und zusammenschrumpfen. Der Nutzen der Kartoffeln als Speise für den Menschen, sowie als Futter für das Vieh ist höchst wichtig und mannigfaltig.

Sie geräth sehr gut nach Klee, Luzerne, Roggen. Nach der Kartoffel folgt am besten Sommergetreide, als Gerste und Hafer. Bei guter Behandlung kann man auf das Tagwerk einen Ertrag von 60 bis 100 Hektoliter Kartoffeln rechnen, zu 75 Kilogr. den Hektoliter.

2. Die Erdäpfel kommen in jedem Klima und auf jedem Boden fort. Am vortheilhaftesten ist der Anbau auf geringem Boden und an steilen Abhängen, wo der Anbau anderer Gewächse mißlich ist. Sie werden wie die Kartoffeln angepflanzt und behandelt und folgen mehrere Jahre nach einander auf demselben Feldstück. Im October werden die Stengel abgeschnitten und als Viehfutter benutzt, was man nicht versäumen sollte. Die Knollen bleiben den Winter über in der Erde, werden im Frühjahre erst herausgenommen und als Viehfutter benützt. Bei der Herausnahme bleiben so viel Knollen im Boden zurück, als zu der neuen Anpflanzung erforderlich sind.

3. Die Runkelrübe gedeiht in jedem Klima, erfordert einen tiefgründigen, mürben, düngerreichen Boden, verträgt aber eine zu trockene Lage nicht gut. Starke Düngung und tiefe und sorgfältige Bearbeitung des Bodens erhöht den Ertrag sehr; nur die Zuckerrüben dürfen nicht allzu stark gedüngt werden, weil sie sonst zu wässerig und weniger zuckerhaltig werden. Die Anpflanzung geschieht durch Stecken oder Aussäen des Samens auf das zubereitete Feld und dann Ende April und Anfang Mai, oder durch Versetzen der auf Beeten gezogenen Setzlinge im Juni. Nachdem die Pflanzen angewachsen sind, folgt das Behacken und Reinigen von Unkraut, welches mehrmal vorgenommen wird. Das frühe und allzu starke Abblatten wirkt nachtheilig auf den Ertrag, und bei den Zuckerrüben unterbleibt es am besten gänzlich; aber

manche Arten von Futterrunkel- und Dickrüben vertragen es ganz gut. Die Ernte ist im October; die Aufbewahrung geschieht am besten in Gruben und Mieten.

Sie folgt gerne nach Klee und Neubruch. Man rechnet auf das Tagwerk 60 bis 70 Centner Rüben und 10 bis 14 Centner Blätter.

4. Die Weißrübe oder Wasserrübe, auch Turnips, kommt in jedem, besonders aber im feuchten und milden Klima fort und verlangt einen mehr lockern, tiefen, sandigen Boden, der jedoch nicht zu trocken seyn darf. Nach der Art des Anbaues unterscheidet man Brach- und Stoppelrüben; zu jenen wird der Acker durch mehrmaliges Pflügen gut gelockert und stark gedüngt und die Aussaat im Juni bestellt; die Stoppelrüben folgen als Nachfrucht in den Stoppelfeldern dem Getreide, und die Aussaat ist im August. Wenn die Sämlinge einige Zoll lang sind, werden sie geeggt und wohl auch behackt. Die Ernte beginnt gewöhnlich im October.

Der Ertrag bei den Brachrüben ist 80 bis 250 Centner, bei den Stoppelrüben 30 bis 60 Centner auf das Tagwerk.

5. Die Kohlrübe oder Erdkohlrabi gedeiht in jedem Klima, verlangt einen tiefen, schweren, gut bearbeiteten Boden und starke Düngung. Die Aussaat ist im März auf Beeten, die Verpflanzung im Mai und Juni, die Ernte im October. Die versetzten Pflanzen müssen mehrmal behackt werden.

6. Die Gelbrübe (Möhre) erfordert ein gemäßigtes Klima, leichten, tiefgelockerten, sehr fruchtbaren Boden mit sorgfältiger Bearbeitung; verträgt keine frische Düngung. Die Aussaat ist im März und April. Die Saat muß geeggt, gejätet und behackt werden. Die Reife ist im October.

Man rechnet auf geeignetem Boden 100 bis 116 Centner Ertrag.

C. Handelspflanzen.

So nennt man die landwirthschaftlichen Pflanzen, welche weder als Nahrungsmittel für Menschen, noch zu Viehfutter bestimmt sind, sondern zu verschiedenen andern Zwecken verwendet und daher meist als Rohstoffe zum Verkaufe gebracht werden. Da sie vielen Dünger verzehren und dem Boden, sowie der Wirthschaft wenig oder gar nichts zurückgeben, so können sie mit Vortheil nur dann gebaut werden, wenn der Landwirth reichlich mit Dünger versehen ist, und seine Aecker in einem hohen Grade der Fruchtbarkeit stehen. Man kann die Handelspflanzen eintheilen in Oelpflanzen, in Gespinnstpflanzen, Gewürzpflanzen, Färbepflanzen und Fabrikpflanzen.

1. Der Reps, Kohlreps, die Kohlsaat, kommt in gemäßigtem und kaltem Klima fort und gedeiht vorzüglich auf einem tiefen und reichen Boden, der dem Weizen und der Gerste zusagt. Er verlangt starke Düngung und eine höchst vollkommene Bearbeitung des Bodens. Man säet ihn in Reihen oder breitwürfig als Winterreps, vom Anfang Juli bis Mitte August. In manchen Gegenden wird der Reps auch versetzt, was im September und October geschieht. Die Ernte wird vorgenommen, wenn die Schoten gelblich und die Körner braun werden, gewöhnlich Ende Juni und Anfang Juli. Der Reps ist vielen Gefahren ausgesetzt während seines Wachsthums, als dem Erdfloh, dem Raupenfraß, dem Glanzkäfer, dem Winter- und Frühlingsfroste.

Er folgt in Sandboden nach Futterroggen, Futterwicken, Klee; in schwerem Boden nach reiner Brache. Nach ihm gedeiht das Wintergetreide gut. Man säet auf das Tagwerk 10 bis 12 Liter Samen. Der Ertrag von einem Tagwerk kann zu 6 bis 8 Hektoliter angenommen werden, zuweilen auch mehr. Der Hektoliter wiegt 70 Kilogr., und 350 Liter Samen geben 100 Liter Oel und 135 Kilogr. Oelkuchen.

Der Sommerreps wird in noch kältern Gegenden gepflanzt als der Winterreps, wird aber sonst behandelt wie dieser. Die Aussaat ist im Mai und Anfang Juni; sein Ertrag ist geringer, als der des Winterrepses.

2. Der Rübsen oder die Rübsaat erfordert als Winterfrucht dieselbe Behandlung, wie der Reps; er gedeiht aber auch noch in rauherm Klima und auf geringerm Boden. Er kann später gesäet werden, reift etwas früher, liefert aber einen geringern Ertrag.

Der Sommerrübsen hat die nämliche Cultur, wie der Sommerreps.

3. Der Mohn oder Magsamen gedeiht gut in einem warmen Klima, in einem tiefen, reinen, kräftigen und milden Boden, der nicht naß ist, und geräth am besten nach Hackfrüchten. Er liebt alte Bodenkraft und frische Düngung, gute Bearbeitung und Pulverung des Bodens. Die Einsaat geschieht spätestens im März und Anfang April. Die jungen Pflanzen werden ein- bis zweimal behackt und sorgfältig gejätet. Die Ernte beginnt, sobald die Körner in den Köpfen los sind.

Er erfordert 1½ bis 2 Pfund Samen auf das Tagwerk, welcher eingewalzt oder nur flach eingeeggt wird. Der Ertrag ist vom Tagwerk 4 bis 7 Hektoliter. Ein Hektoliter Same wiegt 70 Kilogr. und gibt 28 bis 29 Kilogramm Oel, das nach dem Olivenöl das beste Speiseöl ist.

4. Der Leindotter, Dotter oder Butterreps, kommt noch im kalten Klima und auf jedem Boden, selbst auf Sand-

boden fort. Der Acker wird durch Pflügen und Eggen wie für Gerste zubereitet. Die Aussaat ist Ende April und Anfang Mai. Die Ernte ist im August.

Er erfordert 6 bis 8 Liter Samen auf das Tagwerk, welcher flach untergeeggt wird. Das Tagwerk trägt 10 bis 20 Hektoliter zu 70 Kilogr.; der Hektoliter gibt 16 bis 20 Liter Oel.

5. Die Oelmadia kommt im gemäßigten Klima fort und verträgt am besten einen guten, milden Lehmboden; nasser Boden taugt nicht. Starke Düngung und gute Zubereitung des Bodens sind ihr zuträglich. Die Einsaat ist Anfang Mai. Die Reife der Blüthenköpfe, etwa 3 bis 4 Monate nach der Saat, ist sehr ungleich, die Ernte darum schwierig und wird vorgenommen, sobald der größere Theil der Körner eine silbergraue Farbe angenommen hat. Sobald sie etwas überreif sind, fallen sie aus, und es tritt leicht bedeutender Verlust ein; außerdem bleiben sie häufig, besonders im nördlichen Deutschland, taub oder doch nur schwach ölhaltig.

Sie erfordert auf das Tagwerk etwa 3 Kilogr. Saatgut, das seicht eingeeggt wird. Der Ertrag ist beiläufig 5 Hektoliter Same, der ein gutes Speiseöl liefert.

Andere Oelpflanzen, die öfter angepflanzt werden, sind der weiße Senf, die Sonnenblume, der chinesische Oelrettig.

6. Der Lein oder Flachs liebt ein mäßig warmes, etwas feuchtes Klima und verlangt einen tiefen, reichen, feuchten, aber nicht nassen Boden. Der Lein verlangt alte Bodenkraft, einen reinen, gut bearbeiteten, zerkrümelten Boden, aber er verträgt keine frische Düngung. Die Aussaat geschieht vom März bis Juni. Am besten eignet sich zwei- bis dreijähriger Same zur Aussaat. Die junge Saat wird einigemal gejätet. Die Ernte tritt bei dem Bastlein ein, wenn die untern Blätter der Stengel gelb werden und abfallen; bei dem Samenlein, wenn die Kapseln reif sind. Um den Bast des Leins zu erhalten, werden die Stengel geröstet, und man unterscheidet eine Thau- und eine Wasserröste. Nach derselben folgt das Dörren und Brechen und zur weiteren Verfeinerung das Schwingen, Reiben und Hecheln.

Er geräth gut auf Neubrüchen, nach Klee, Kartoffeln, Hanf, aber nicht nach sich selbst. Nach Lein geräth am besten Klee, Erbsen, Hafer. Die Aussaat erfordert, wenn man des Bastes wegen den Lein pflanzt, 66 bis 80, wenn man des Samens wegen pflanzt, 34 Liter Saatgut auf das Tagwerk. Der Ertrag ist sehr veränderlich und steigt von 100 bis 200 Kilogr. rohen Bast nebst 2 bis 3 Hektoliter Samen.

7. Der Hanf liebt ein warmes, etwas feuchtes Klima und kann nur auf einem tiefen, lockern, humusreichen, warmen

Boden gepflanzt werden. Er verlangt sehr starke Düngung und öfteres und tieferes Pflügen. Ein Theil des Mistes wird auf die Saat ausgebreitet. Die Aussaat ist Ende Mai. Der Fimmelhanf, d. i. die Stengel mit den männlichen Blüthen, wird sogleich nach dem Aufblühen ausgerauft, was man das Fimmeln heißt; der Samenhanf, d. i. die Stengel mit den weiblichen Blüthen, wird ausgerauft, wenn die Körner silbergrau aussehen. Der Hanf liefert ein gröberes, aber ein stärkeres und dauerhafteres Gespinnst als der Flachs.

Er geräth am besten nach sich selbst und nach Klee. Er verlangt 80 bis 120 Liter Saatgut auf das Tagwerk. Der Ertrag ist 200 bis 450 Kilogr. rohes Gespinnst nebst 2 bis 8 Hektoliter Samen.

Andere Gespinnstpflanzen sind die gemeine Nessel, die syrische Seidenpflanze, der neuseeländische Flachs.

8. Der Krapp oder die Färberröthe erfordert ein gemäßigtes Klima, einen tiefgründigen, sehr reichen, mehr leichten als schweren Boden, der nicht an Nässe leidet. Das Feld muß stark gedüngt und 25 bis 35 Centimeter tief gepflügt werden. Die Anpflanzung geschieht theils durch Samen, theils durch junge Schößlinge (Fechser). Das Pflanzen der Schößlinge findet Mitte Mai oder Anfang Juni statt und geschieht in Reihen von 1 Fuß Entfernung, während die Pflänzchen 3 bis 6 Zoll von einander abstehen. Im ersten Jahre werden die Pflanzen behackt und von Unkraut rein gehalten, im Herbste mit Erde bedeckt. Im Frühlinge des zweiten Jahres wird die Erde mit dem Rechen verzogen, den Sommer über das Behacken und Jäten wiederholt, und im Herbste des zweiten, längstens des dritten Jahres erfolgt die Ernte, indem die Wurzeln ausgegraben, gereinigt, getrocknet und dann als Material zum Rothfärben verkauft werden.

Der Ertrag an getrockneten Wurzeln kann von 650 bis 1400 Kilogr. auf das Tagwerk steigen.

9. Der Waid paßt für jedes Klima, verlangt aber einen tiefgründigen, reichen, leichten Lehmboden, der nicht an Nässe leidet. Das Feld wird vor Winter mehrmal gepflügt und stark gedüngt, im Frühjahre folgt nach einmaligem Pflügen die Einsaat in Reihen; sie wird eingeeggt. Den Sommer über wird das Feld mehrmal behackt. Die Blätter, welche eine blaue Farbe liefern, werden abgenommen, sobald die untern anfangen gelblich zu werden. Der erste Sommer liefert gewöhnlich zwei Ernten, eine im Juni und eine im Herbste; der zweite Sommer gibt drei Ernten. Die Blätter

müssen beim Trocknen gegen Sonne und Regen geschützt werden.

Er erfordert 5 bis 7 Kilogr. Saatgut. Man rechnet auf das Tagwerk gegen 1200 Kilogr. getrocknete Blätter.

10. Der Wau paßt ebenfalls für jedes Klima, da er in Deutschland wild wächst, und für einen leichten, sandigen Lehmboden mit alter Düngerkraft; frische Mistdüngung verträgt er nicht, Kalk- und Aschendüngung aber desto besser. Der Winterwau wird Mitte August gesäet, der Sommerwau bald im Frühjahre. Die Ernte ist im Juli oder August, wenn die Pflanzen in voller Blüthe stehen. Die ausgerauften Pflanzen werden getrocknet und als ein Stoff zum Gelbfärben verkauft.

Er gedeiht gut nach Klee, Reps und Hackfrüchten. Man rechnet auf das Tagwerk 3 bis 4 Kilogr. Samen und schleift oder walzt denselben unter.

Andere Färbepflanzen sind der Safflor, der Färberknöterich.

11. Der Hopfen. Die beste Lage für Hopfen sind sanfte Abhänge nach Süden, welche gegen die rauhen Nordwinde geschützt und frei von Nebeln und Gewässern in der Nähe sind. Der beste Boden ist ein reicher, milder, warmer Lehmboden, der nicht an Nässe leidet. Das Feld zur Hopfenanlage muß $1^1/_2$ bis 2 Fuß tief rigolt und durch starke, kräftige Düngung und Bearbeitung verbessert werden. Die Hopfenpflanzen werden 5 bis 6 Fuß von einander entfernt in Reihen und in Verband angelegt. Im Monat März oder April werden die Setzlinge oder Fechser eingelegt. Diese sind die Wurzeläste, aus welchen ein Jahr zuvor die Hopfenranken getrieben haben. Sie werden 3 bis 5 Zoll lang zugeschnitten, mit 4 bis 5 gesunden Augen. Vor dem Einsetzen wird an die bezeichnete Stelle eine 1 Fuß tiefe und $1^1/_2$ Fuß weite Grube gemacht, welche halb mit gut verrottetem Miste gefüllt wird, den man mit Erde bedeckt. Auf diese Stelle kommen beim Setzen 3 Fechser, die mit besonders bereiteter, fein gepulverter Erde bedeckt werden. Im ersten Jahre wird das Hopfenland behackt und von Unkraut rein gehalten; die jungen Pflanzen werden angeheftet und im Herbste 1 Fuß über dem Boden abgeschnitten. Im zweiten Jahre gibt man den Pflanzen Stangen. Im dritten Jahre und den folgenden werden im März und April bei günstiger Witterung die Wurzelstöcke beschnitten und mit feiner Erde bedeckt, auf welche der Dünger folgt, der wieder mit Erde bedeckt wird. Das Beschneiden erfordert einen kundigen und geschickten Arbeiter. Sind die

Reben 3 bis 5 Fuß hoch, so werden 3 der gesundesten an die Stange angebunden. Im Mai folgt das Behäufeln, später das Anbinden der Hauptreben, das Abnehmen aller Seitenranken, dann das Abblatten und das Behacken. Die Ernte folgt, wenn die Dolden (Zapfen) des Hopfens gelbgrün aussehen, stark riechen, das Mehl in ihnen fettig wird und beim Zerreiben die Hand färbt; die Zeit der Ernte ist Mitte September. Die Ernte darf nur bei trocknem Wetter vorgenommen und die Dolden müssen sorgfältig getrocknet und aufbewahrt werden. Der Ertrag des Hopfens ist sehr unsicher. Eine volle Ernte kann auf das Tagwerk 800 Kilogr. getrocknete Dolden geben. Dieselben dienen als Gewürz bei der Bierbereitung.

Andere Gewürzpflanzen sind, außer dem Senf, der Safran, der Koriander, der Anis, der Fenchel und der Kümmel.

12. Der Tabak verlangt ein warmes bis gemäßigtes Klima und liebt eine warme, sonnige, gegen kalte Winde geschützte Lage. Ein sandiger, kräftiger, warmer Lehmboden ist ihm am zuträglichsten. Der Tabak verlangt eine sehr gute Düngung und einen sehr gelockerten und reinen Boden. Die jungen Pflanzen zieht man im Mistbeete und säet den Samen in der Mitte März. Die Sämlinge werden verpflanzt, wenn sie 6 bis 8 Blätter haben, in Reihen von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß Entfernung. Die Tabakspflanzen werden behackt, behäufelt und zur Zeit der Blüthe gegeizt, d. h. die in den Blattwinkeln sich bildenden Triebe werden ausgebrochen. Sobald sich so viel Blätter gebildet haben, als der Stengel auszubilden vermag (an schwachen Pflanzen 4 bis 5, an starken 6 bis 10), so wird der Gipfel des Stengels abgebrochen. Die Ernte ist in der Mitte September und im October, wenn die Blätter gelbe Flecken bekommen, und beginnt mit den unteren Blättern, dem sogenannten Sandgut, dann folgt die Abnahme der bessern Blätter oder des Bastgutes. Nachdem die Blätter abgewelkt sind, werden sie an Schnüre gereiht, aufgehängt und getrocknet, im Großen in eigenen Tabaksschuppen. Hierauf werden sie in Bündel von 25 bis 30 Blättern zusammengebunden und aufgesteckt.

Der Tabak wird in mehreren Hauptarten gebaut, als virginischer, maryländischer oder breitblättriger, türkischer oder Bauern-Tabak.

Der Tabak folgt nach sich selbst, nach Luzerne, nach Brache, und ist

für alle Früchte eine gute Vorfrucht. Ein Tagwerk kann 6 bis 10 Centner Bastgut und 3 bis 4 Centner Sandgut und Geize liefern.

13. Die Cichorie, der Wegwart, verträgt ein rauhes Klima und erfordert einen leichten, tiefgelockerten, kraftvollen Boden mit wasserfreiem Untergrund; frische Düngung sagt ihr nicht zu. Sie greift den Boden sehr an und macht ihn unkrauthaltig. Das Cichorienfeld wird vor Winter einigemal gepflügt; die Aussaat beginnt Anfang Mai in Reihen. Die Saat wird gehackt und gejätet. Die Ernte der Wurzeln ist im October, welche abgetrocknet und dann an die Cichorienkaffee-Fabriken verkauft werden.

Der Ertrag ist 100 bis 120 Centner, und der Centner wird um 40 bis 50 Kreuzer verkauft.

Zu den Fabrikpflanzen gehört auch die Weberkarde.

XII. Obstbaumzucht.

Unsere edlen Obstarten stammen, wie unsere meisten Getreidearten und Gartengewächse, aus den wärmern Gegenden Asiens, insbesondere aus den Ländern südlich am Fuße des Kaukasus. Darum erhalten wir in unserm Klima edles Obst nur dann, wenn wir die Obstbäume veredeln und mit Kunst und Sorgfalt erziehen. Dazu eignen sie sich ihrer Natur nach auch ganz vollkommen; denn unter allen landwirthschaftlichen Gewächsen sind sie nicht nur am meisten der Veredlung fähig, sondern, da für jeden Boden und für jedes Klima angemessene Sorten gewählt werden können, so lassen sie auch den allgemeinsten Anbau zu. Zudem sind sie auch die nutzbarsten landwirthschaftlichen Gewächse; denn einmal angepflanzt, erfordern sie nur wenig Mühe, während ihr Ertrag im Verhältnisse zu den Kosten höher ist, als bei den übrigen landwirthschaftlichen Gewächsen, und mit ihrem Wachsthume noch steigt. Darum verdient es die Obstbaumzucht auch in so hohem Grade, daß wir ihr unsere Aufmerksamkeit zuwenden.

1. Die Samenschule und die Erziehung der Wildlinge. Zur Samenschule wählt man entweder ein Beet im Garten, oder ein anderes Stück Land, das geeigneten Boden hat, das aber eingezäunt werden muß. Der Boden sei weder zu mager, noch zu fett, sondern von mittlerer Fruchtbarkeit und alter Düngerkraft. Die Lage sei eine sonnige, freie, nicht feuchte und gegen rauhe Winde geschützt. Gut ist es, wenn der Boden ein Jahr vorher tief

umgegraben, gut gedüngt und mit Hackfrüchten bepflanzt worden ist.

Die gewöhnlichste und sicherste Vermehrung der Obstbäume geschieht durch den Samen. Die Kerne sammelt man entweder nach und nach bei dem Verbrauche des Obstes in der Haushaltung, oder aus den Trestern von ausgepreßten Aepfeln und Birnen. Man sehe besonders darauf, daß dieselben vollkommen gesund sind, von den vollkommensten und reifsten Früchten, von den besten und tragbarsten Obstsorten, von Bäumen gewählt werden, die einen kräftigen Wuchs und festes Holz, keine Neigung zu Brand und andern Krankheiten haben. Dabei ist es gut, wenn die Sorten von niedrigen und schwachtreibenden Bäumen gesondert werden von denen der schnelltreibenden und mit hohem Wuchse, damit man nachher auch sortenweise säen kann. Die eingesammelten Kerne muß man im Schatten und in kühler Luft trocknen und ebenso an einem trocknen, kühlen Orte aufbewahren, damit sie nicht schimmelig werden und die Keimkraft behalten. Die Samen der einzelnen Obstgattungen, sowie der Sorten sollen getrennt aufbewahrt und ausgesäet werden.

Je frischer die Kerne in den Boden gebracht werden, desto häufiger gehen sie auf. Darum säet man dieselben am besten sogleich nach der Ernte, z. B. die Kirschkerne sogleich nach der Kirschenernte; denn so erfordert es die Natur. Im Allgemeinen ist die schicklichste Zeit zur Saat im September, October und November; im Februar und März, oder noch später, säet man gewöhnlich nur die Kerne, welche man während des Winters sammelte. Um das Keimen zu befördern, weicht man die Kerne vorher gern in Wasser, Jauche, oder auch in Wasser, worin etwas Salpeter aufgelöst worden ist; doch läßt man die eingeweichten Samen vor der Aussaat einen Tag wieder abtrocknen, oder trocknet sie auch durch Aufstreuen von Asche oder gebranntem Kalke.

Die Aussaat der Kernobstsamen auf die zubereiteten Beete wird entweder breitwürfig, oder am zweckmäßigsten in Reihen vorgenommen. Die Kerne, welche nicht zu dicht gesäet seyn dürfen, deckt man nur seicht, etwa 1 Zoll hoch mit guter, feiner Gartenerde zu, und belegt, zum Schutze gegen Kälte, kleine Vögel und Hühner, die Beete mit Pfriemenkraut oder Reisern. **Die Kerne von Steinobst**, welche wo möglich sogleich nach dem Genusse des Fleisches, oder doch im Herbste gesäet werden sollen, säet man auf das zubereitete Beet aus, bedeckt sie aber nicht mit Erde, sondern

tritt sie nur dicht an die Erde an; oder (und dieses ist am besten) man weicht die Steine gleich nach dem Einsammeln 2 bis 3 Wochen in Jauche ein, säet sie dann in Rinnen und bedeckt sie einen Zoll hoch mit Erde. Wallnüsse, Kastanien, Mandeln läßt man an der Luft trocknen, legt sie schichtenweise mit Sand in einen Topf oder Kasten, den man in einem luftigen Keller aufbewahrt, und pflanzt sie im Frühjahr in die Samenschule, wobei man bei Nüssen und Kastanien die Spitze des Kernes nach unten richtet; jedoch steckt man diese Früchte besser im Herbste sammt der weichen Schale in den Boden.

Während des Sommers werden die jungen Pflänzchen von Zeit zu Zeit gejätet, was am besten bei feuchtem Boden geschieht; bei anhaltender Trockne begießt man sie zuweilen am Abend, wozu sich mit Wasser verdünnte Jauche sehr gut eignet; der Boden wird öfter gelockert.

Im zweiten Frühjahre können die stärksten Stämmchen schon in die Edelschule versetzt werden. An den schwächern dagegen, welche auf den Samenbeeten stehen bleiben, schneidet man alle Seitenzweige weg und nimmt bei dem Kernobste dem Stämmchen auch die Spitze; beim Stein- und Schalenobste nimmt man nur die Seitenzweige ab. Man reinigt und lockert während des Sommers den Boden.

Regelmäßig kann das Ausheben und Versetzen, welches nur bei mildem und trocknen Wetter geschehen soll, entweder im Herbste des zweiten Jahres, nachdem das Laub abgefallen, oder im Frühlinge des dritten Jahres geschehen, ehe der Saft in Bewegung tritt. Die jungen Bäumchen darf man nicht mit Gewalt aus dem Boden ziehen, weil man sonst die feinen Würzelchen abreißt; auch dürfen sie nicht lange an der freien, rauhen Luft und an der Sonne liegen bleiben. Man nimmt alle Bäumchen auf einmal von den Samenbeeten, sortirt sie; verpflanzt die stärkern in die Edelschule, die schwächern sortenweise in besondere Beete, etwas dichter zusammen, damit sie dort gehörig erstarken und später in die Edelschule versetzt werden können.

Unter den Aepfeln und Birnen kommen oft Sämlinge vor, die schon von edler Natur sind und neue brauchbare Sorten bringen; sie brauchen nicht veredelt zu werden. Dieselben haben einen schönen, kräftigen Wuchs, eine glatte, etwas glänzende Rinde, größere filzige Blätter, regelmäßig vertheilte Aeste, keine oder lange Dornen, wohlgefüllte, röthliche oder flachsgraue Augen. Die Zwetschen, Reineclauden

(spr. Rähncloden) und andere Pflaumen, sowie Nüsse und Kastanien pflanzen sich ohne weitere Veredlung in ihrer Art fort; doch liefern auch sie durch Veredlung größere und bessere Früchte.

Auch durch Wurzelausläufer (Wurzelbruten) kann man die Obstbäume vermehren, als Johannisäpfel, Zwetschen 2c.; jedoch sind diese Bäume weniger dauerhaft und mehr zu Krankheiten geneigt. Darum wählt man Wurzelschößlinge zur Vermehrung gewöhnlich nur von Pflaumen und Zwetschen, weil deren Kerne schwer aufgehen, dann auch vom Johannisapfelbaum. Daß dieselben gerne selbst wieder viel Wurzelausschläge erzeugten, hat sich als eine irrige Meinung erwiesen.

Quitten, Haselnüsse, Weintrauben, Johannis-, Stachel- und Himbeeren werden ebenfalls durch Wurzelausschläge, gewöhnlich aber durch Stecklinge und Ableger vermehrt.

2. Die Baumschule, Edelschule. In derselben werden die jungen Bäumchen weiter erzogen, dann veredelt und so lange gepflegt, bis man sie in den Baumgarten versetzen kann. Die Baumschule muß eine freie, sonnige Lage haben, am besten auf sanften Abhängen, offen und frei gegen Süden, oder doch gegen Osten; Niederungen, Sandhügel oder allzu hohe Berge taugen nicht. Gegen die rauhen Nord-, Nordost- und Nordwestwinde soll sie geschützt seyn, und doch auch vom Winde bestrichen werden, damit sich die Bäumchen abhärten.

Der Boden muß tiefgründig, mehr trocken als naß seyn. Er darf weder sehr fett seyn, weil sonst die Bäumchen zu üppig aufschießen, und, wenn sie nachher auf geringern Boden versetzt werden, verkümmern, noch auch zu mager, weil sonst die Bäumchen verkrüppeln. Steiniger, lehmiger Boden, oder wenn der Untergrund zu fest ist, wird vorher 2 Fuß tief rigolt; nasser Boden wird trocken gelegt. Bevor der Boden mit Bäumen bepflanzt wird, ist es sehr gut, wenn man denselben düngt und mit Hackfrüchten anpflanzt.

Die Baumschule muß mit einer Hecke, einem Lattenzaun, oder besser mit einer Mauer umgeben werden.

Das so zugerichtete Land theilt man in so viele Abschnitte oder Quartiere ein, als man Obstgattungen zu versetzen hat, und trennt sie durch schmale Wege. Neben denselben werden Rabatten angelegt, auf welchen die sogenannten Mutterstämme von jeder zu veredelnden Sorte als Pyramiden angepflanzt werden. Jeder Mutterstamm hat mehrere Reihen von Wildlingen hinter sich; darum werden die Mutter-

stämme etwa 5 bis 6 Fuß weit von einander entfernt angepflanzt. Damit man stets kräftige Reiser zum Veredeln habe, so müssen die Mutterbäume oft und scharf beschnitten werden, weßhalb man bei ihnen nicht so sehr auf Früchte, als auf kräftige Reiser sehen muß. Die Mutterbäume und die Reihen müssen mit dem Namen der Sorte und Nummern versehen seyn. In ein Verzeichniß trägt man die Nummer des Mutterstammes sowie die Nummer der von ihm veredelten Reihe ein und setzt den Namen der Obstsorte dahinter.

Sind diese Quartiere wohl gelockert und schön geebnet, so werden sie vor dem Versetzen der Bäumchen in 1½ bis 2 Fuß von einander entfernte Reihen abgetheilt, in welchen die Bäumchen 1½ bis 2 Fuß von einander, entweder im Verband (übers Kreuz) oder auch im Quadrat versetzt werden. Das Versetzen in die Edelschule geschieht vor Winter, im October und November, wenn der Boden nicht zu naß ist, oder besser im Frühjahr bis Ende März, ehe der Saft in die Bäume tritt und die Knospen aufschwellt; jenes für trocknen, lockern Boden, dieses für feuchten, schweren Boden mehr zusagend.

Die Setzlinge müssen an der Wurzel und an den Zweigen beschnitten werden. Die Pfahlwurzel wird etwa um ein Drittel abgeschnitten, die allzulangen Seitenwurzeln werden verkürzt und die beim Ausheben zerquetschten Wurzeln über der beschädigten Stelle abgenommen. Die Schnittfläche darf nicht zu lang und muß nach unten gerichtet seyn. An den Stämmchen schneidet man alle Seitenästchen glatt weg und verkürzt das Stämmchen selbst um ⅓ bis ⅔, so daß es noch 3 bis 5 kräftige Augen behält. Die Stärke seines Beschneidens richtet sich nach der Stärke des Wurzelstandes; je schwächer dieser, desto stärker wird das Stämmchen beschnitten.

Die ausgenommenen Wildlinge können vor dem Versetzen in die Baumschule durch Copulation veredelt werden, was man bei ungünstiger Witterung in der Stube vornehmen kann. Der Erfolg ist eben so sicher als später bei der Veredlung in der Baumschule; vorzüglich gilt dies beim Kernobst. Bis zum Einsetzen in die Baumschule werden die auf diese Weise veredelten Stämmchen in den Boden eingeschlagen, oder wenn das Einsetzen bald geschieht, in einen Kübel mit Wasser gestellt. Das Einsetzen selbst wird an einem schönen, heitern Tage, und wenn der Boden trocken und nicht schmierig ist, vorgenommen.

Die Gruben zum Versetzen macht man längs der ausgespannten Schnur etwa 1 Fuß tief. Beim Einsetzen der Bäumchen breitet man die Wurzeln sorgfältig aus und bedeckt sie mit feiner Erde, die überall dicht anliegen muß. Tiefes Setzen ist den Stämmchen nachtheilig. Man pflanze darum jeden Setzling höchstens etwa 1″ tiefer, als er früher im Boden gestanden hat, und so, daß die Wurzeln nur 1½ bis 2 Zoll hoch mit der Erde bedeckt werden, höher aber niemals, er würde sonst unfehlbar vertrocknen. Die Erde wird sanft angedrückt, darf aber nicht stark angetreten werden. Sehr zu empfehlen ist das Einschlämmen der Bäumchen; jedoch ist es bei festem Lehm oder Thone nicht anwendbar.

Im ersten Sommer läßt man den Stämmchen alle Triebe, damit sie recht stämmig werden, und nimmt nur die etwaigen Wurzelausschläge weg. An Bäumchen, die nur an der Spitze in die Höhe treiben, kneipt man diese um Johanni ab, damit sie genöthigt werden, an den Seiten des Stammes mehrere Augen zu treiben, wodurch derselbe dicker wird. Nach der Beschaffenheit der Wurzelkrone, des Wuchses, der Dicke, sowie nach der Art der Veredlung, die man mit ihnen vornehmen will, werden die Stämmchen, die vor dem Versetzen nicht veredelt wurden, nach 1, 2 oder 3 Jahren in der Edelschule veredelt. Bis dahin werden an dem Stamme, wenn er kräftig ist, in jedem Frühjahre die Seitenzweige weggeschnitten und nur die Augen zu weitern Seitentrieben stehen lassen; ist er aber schlank und schmächtig, so verkürzt man die Nebenzweige nur und schneidet sie dann im folgenden Jahre glatt weg. Die Kernobststämmchen, sowie Pfirsiche und Aprikosen werden gewöhnlich nahe am Boden, Kirschen und Pflaumen dagegen meist in die Krone veredelt.

Die Baumschule muß jährlich wenigstens dreimal, im Frühjahr, um Johanni und vor Winter behackt werden, um den Boden zu lockern und das Unkraut zu vertilgen. Dabei müssen die Wurzeln der Bäumchen sorgfältig geschont werden.

3. Von der Veredlung der jungen Bäumchen. Soll die Veredlung ihren Zweck erreichen, nämlich eine vorzüglichere Obstsorte auf andere Stämme zu übertragen, so müssen das Edelreis und der Wildling in Rücksicht auf den Bau der Saftgefäße, auf die Beschaffenheit des Holzes und der Rinde, sowie auf die Frucht von einerlei Art seyn. Darum paßt nur Kernobst auf Kernobst, Steinobst auf Steinobst, Aepfel auf Aepfel, Kirschen auf Kirschen 2c. Doch lassen sich auch verwandte Arten und sogar Gattungen auf

einander setzen, wie man gleich sehen wird. Außerdem muß auch die Verschiedenheit des Wachsthums berücksichtigt werden. So passen auf langsam wachsende und spät tragbar werdende Wildlinge keine Sorten von schnellem Wuchse und früher Fruchtbarkeit, oder umgekehrt; auf niedrig bleibende Wildlinge keine hochstämmig wachsenden Sorten. Man muß daher wissen, welche Bäume einander annehmen. Aepfel veredelt man auf zahme und wilde Aepfel für Hochstämme, auf Johannisäpfel und Borsdorfer für Zwergbäume; Birnen auf wilde und zahme Birnen für Hochstämme, auf Quitten, Weißdorn, Vogelbeeren für Zwergbäume; Pflaumen auf Pflaumen; Süßkirschen auf Süß- nnd Mahalebkirschen; Weichseln (Sauerkirschen) auf Mahalebkirschen u. s. w.

Die vorzüglichsten Veredlungsarten, welche unter den vielen am meisten in Anwendung kommen, sind das Pfropfen, das Copuliren und das Oculiren.

1. Das Pfropfen ist die älteste Veredlungsart und jetzt noch unter den Landleuten die üblichste; aber es steht wegen der größern Verwundung des Stammes und der zusammengesetzten Arbeit dem Oculiren und Copuliren weit nach. Dennoch ist es in manchen Fällen unentbehrlich, wenn nämlich der Stamm schon zu dick oder krumm gewachsen ist, oder wenn alte Bäume umgepfropft werden sollen. Man pfropft in den Spalt und in die Rinde; dieses bei starken, besonders alten Bäumen; jenes bei Bäumchen von 1½ bis 1 Zoll Durchmesser.

a. Das Pfropfen in den Spalt ist bei allen Obstarten anwendbar. Die beste Zeit dazu ist von der Mitte März bis Ende April, wenn der Saft bereits in die Bäume getreten ist. Es soll nur bei trocknem Wetter und milder Luft vorgenommen werden, aber nicht bei rauhen trocknenden Winden. Man fängt mit den frühtreibenden Bäumen, als Kirschen und Pflaumen an, und läßt dann die spättreibenden Arten, als Birnen und Aepfel folgen.

Die Pfropfreiser sind junge Zweige vom vorigen Sommer; dieselben müssen von gesunden, fruchtbaren, kräftigen Bäumen genommen werden und dürfen nicht durch Frost gelitten haben. Man schneidet sie bei trockner, gelinder, frostfreier Witterung im Herbste, Winter oder Frühling einige Zeit vor der Veredlung, oder erst dann, wann man sie gebrauchen will, und legt sie im ersten Fall an einem schattigen Orte eine Handbreite tief in die Erde, damit sie nicht austrocknen. In dieser Absicht läßt man auch gern etwas altes

Holz daran. Bei Edelreisern, die früh gebrochen wurden, pfropft man später, wenn die Wildlinge treiben; bei frischen Reisern darf man nicht so lange warten. Reiser, die durch Frost gelitten haben, und deren Mark schwarz geworden ist, taugen nicht. Sind Reiser durch zu langes Liegen oder auf dem Transporte zu sehr ausgetrocknet, so stelle man sie vor dem Gebrauche 24 Stunden ins Wasser oder stecke sie in feuchte Erde.

Die zu pfropfenden Stämme müssen gesund seyn, dürfen beim Abschneiden weder ein schwärzliches Mark, noch einen schwärzlichen Ring zeigen. Dünne Stämme pfropft man nahe an der Erde, starke Stämme dagegen 6 bis 8 Fuß über dem Boden. Schwachtreibende Sorten und das Steinobst werden zu Hochstämmen auf hochgewachsene, starke Wildlinge veredelt.

Zum Pfropfen wird erfordert: eine Baumsäge zum Abschneiden der Aeste; ein Baum- oder Gartenmesser zum Nachschneiden; ein scharfes Feder- oder Copulirmesser, um das Pfropfreis zuzuschneiden; ein Pfropf- oder sonst ein starkes Messer, um den Spalt zu machen; ein schmaler Keil aus Knochen oder Holz, um den Spalt offen zu halten; Baumwachs oder Kitte, zur Verwahrung der Veredlungsstelle gegen Luft und Nässe; Bindfaden oder Cordel zum Verbinden.

Zuerst wird das Edelreis zugerichtet, dem man nach der Beschaffenheit und dem Wurzelstande des Wildlings 2, höchstens 4 Augen läßt. Ist dasselbe auf die erforderliche Länge abgestutzt, so schneidet man mit einem scharfen Messer das Edelreis etwas unter dem untersten Auge an beiden Seiten so zu, daß ein Keil entsteht, der an seinem Rücken etwa $1/3$ von der Dicke des Edelreises und 1 Zoll Länge hat, in der Gestalt einer Messerklinge mit breitem Rücken gleicht und nach unten ganz scharf zuläuft, und dessen beide Flächen gleich, glatt und rein von Fasern sind. Die beiden Absätze am Anfange des Keils müssen gleich und glatt seyn, so daß sie beim Einsetzen auf die Platte des Wildlings fest aufzusitzen kommen. Zweckmäßig ist es, wenn das unterste Auge inwendig über die Schnittfläche des Wildlings zu stehen kommt.

Hierauf schneidet man den Wildling an der zu pfropfenden Stelle wagrecht ab, ebnet den Abschnitt gehörig mit dem Messer und schneidet ihn, wenn er nur ein Reis bekommen soll, an der entgegengesetzten Seite, wo das Pfropfreis eingesetzt werden soll, etwas schräg zu. Alsdann macht man einen senkrechten Spalt mitten durch das Stämmchen. Indem

man den Spalt mit einem Keile oder mit dem Messer aus einander hält, steckt man das Edelreis, mit dem untersten Auge nach innen gekehrt, in denselben behutsam ein, so daß der Bast des Wildlings und des Edelreises sich genau mit einander vereinigen, und die beiden Absätze am Keil des letztern genau auf der Schnittfläche des Wildlings aufsitzen. Nun wird ein Verband von Bast oder Bindfaden darum gelegt, damit die Wände des Spaltes sich genau an den Zweig anlegen. Hierauf umklebt man alle Wunden mit Baumwachs.

Wenn die Stämme oder Aeste dick sind, so werden auch wohl 2 oder 4 Reiser aufgesetzt: was besonders bei alten Bäumen, die umgepfropft werden, geschieht.

b. Das Pfropfen in die Rinde, welches nur an dicken Stämmen, namentlich bei den Apfel- und Birnbäumen angewandt wird, um sie umzupfropfen, nimmt man etwas später vor, wenn durch den Safteintritt die Rinde sich gut ablösen läßt. Das Pfropfreis, welchem man ebenfalls 2 bis 4 Augen läßt, wird nur auf der einen Seite unter einem kräftigen Auge mit einem Absatze keilförmig zugeschnitten, so daß das unterste Auge nach innen zu stehen kommt. Alsdann wird auf dem Rücken des Keiles die äußere braune Oberhaut behutsam abgenommen, ohne die grüne Rinde zu verletzen. Am abgesägten Wildling wird die Schnittfläche geebnet; dann an der Seite desselben mit einem glatten Beinchen oder Hölzchen, das die Größe und Gestalt der Zunge des Edelreises hat, zwischen das Holz und die Rinde eingestochen, und das Reis in diese Oeffnung eingesetzt. Oder man macht, wenn die Rinde dick ist, von oben von der Platte an mit der Messerspitze einen 1½ Zoll langen, senkrechten Einschnitt in die Rinde bis auf den Splint, löst die beiden Rindenflügel behutsam vom Holze ab und setzt das Edelreis so ein, daß dessen Keil von den beiden Rindenflügeln vollständig bedeckt wird. Alsdann wird ein Verband von Bast oder Bindfaden angelegt, und die Wunde mit Baumwachs oder Pech zugestrichen.

Auf diese Weise propft man gewöhnlich nur die dicken Aeste alter Bäume, wobei man denselben unterhalb der gepfropften Aeste noch einen oder zwei Zugäste läßt, damit die Edelreiser nicht im Safte ersticken.

2. Das Copuliren ist die leichteste Veredlungsart und geschieht an kleinen Wildlingen von der Dicke eines Federkiels bis zu der eines Daumens, nahe am Boden oder an

hohen Stämmchen an den Aesten der Krone; das letztere besonders beim Steinobst. Die Veredlung durch Copuliren schlägt am leichtesten an, macht die geringste Verwundung und gibt die gesundesten Bäume. Man kann sie bei allen Obstarten und zu jeder Jahreszeit vornehmen. Am gewöhnlichsten wird das Copuliren im Frühjahr um die Zeit des Pfropfens vorgenommen, und soll Ende April und Anfang Mai am sichersten seyn, oder man copulirt die Stämmchen vor dem Versetzen.

Die Edelreiser dazu sind einjährige Zweige und werden wie die Pfropfreiser früher geschnitten und bis zur Veredlung aufbewahrt. Auch läßt man ihnen bei der Veredlung nur 2 bis 3 Augen.

Man unterscheidet zwei Fälle bei der Copulation: Edelreis und Wildling sind entweder von gleicher Dicke, oder der Wildling ist dicker als das Edelreis. Im ersten Fall ist das Verfahren folgendes: Man schneidet den Wildling da, wo er mit dem Edelreis ungefähr gleiche Dicke hat, nachdem ihm von unten her alle Zweige und Knospen genommen worden sind, mittelst eines scharfen Messers in einem 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll langen, glatten Schnitte, Rehfußschnitt genannt, ab. Ebenso macht man es mit dem untern Ende des Edelreises unterhalb eines guten, gesunden Auges. Man kann auch das Edelreis zuerst zuschneiden. Oft gibt man der Fläche des Edelreises oben einen kleinen Absatz (Sattel), mit dem es dann auf eine gleich große Querfläche des Wildlings aufzusitzen kommt. Je genauer die beiden Flächen auf einander passen, desto besser ist es. Nun werden beide Flächen so auf einander gelegt, daß der Bast genau sich deckt; alsdann verbindet man die Veredlungsstelle mit Bast oder einem Papierstreifen oder einem $\frac{1}{4}$ Zoll breiten und etwa 9 Zoll langen Leinwandstreifen fest, und überkittet den Verband und die Wunde mit Baumwachs. Papier- und Leinwandstreifen werden vorher mit Baumwachs bestrichen.

Wenn der Wildling dicker ist als das Edelreis, so wird derselbe zuerst etwas schräg abgeplattet, wie es beim Pfropfen in den Spalt geschieht, und gibt man ihm oben eine kleine Querfläche. Nachher wird das Edelreis so wie bei dem vorigen Verfahren mit einem Absatze oder Sattel zugeschnitten. Dann schneidet man von der Oberfläche abwärts an der Seite des Wildlings einen so langen und breiten Streifen bis ins Holz ab, daß ihn das Edelreis mit seiner Fläche genau zudeckt, und Rinde auf Rinde dabei zu liegen kommt. Das

Verbinden und Verkleben mit Baumwachs geschieht so wie bei dem vorigen Verfahren.

Auf diese Art können auch Wurzelstöcke von Apfel- und Birnbäumen, wenn dieselben viele kleine Nebenwurzeln haben, copulirt werden. Nach der Veredlung werden dieselben so tief gesetzt, daß von dem Edelreis nur 1 Auge über den Boden hervorsteht.

Das Copuliren kann außer diesen beiden Hauptarten in verschiedenen Abänderungen vorgenommen werden.

Man kann junges Holz auf junges Holz, d. i. Sommerschosse auf Sommerschosse setzen, welches am leichtesten anschlägt; man kann aber auch junges Holz auf altes, oder altes auf altes Holz setzen. Von den Trieben des Copulirreises darf keiner im ersten Safttriebe weggeschnitten werden, weil sonst das Wachsthum gestört wird; erst im Juli kürzt man die Seitentriebe ein. Auch die Triebe am Wildling läßt man stehen bis in den August, ehe man sie wegschneidet.

3. Das Oculiren ist eine leichte und wichtige Veredlungsart, die bei allen Obstsorten, ausgenommen bei Nüssen, angewandt werden kann, aber vorzüglich den Quitten, Pfirsichen und Aprikosen zusagt. Sie verursacht dem Baume nur eine Wunde in die Rinde und gibt darum einen gesunden Baum. Das Oculiren kann vorgenommen werden, wenn der Saft sich zwischen dem Holze und der Rinde sehr angehäuft hat, so daß sich die Rinde gern ablöst. Man kann in drei verschiedenen Zeiten oculiren: im Frühjahre, wenn die Bäume Saft und die Knospen noch nicht ausgetrieben haben; im Sommer, zehn Tage vor bis vierzehn Tage nach Johanni; dann im August und so lange als die Rinde sich vom Wildling leicht ablöst. Das Oculiren in den beiden ersten Zeiten heißt das Oculiren auf das treibende oder wachende Auge, weil das Auge noch in dem nämlichen Sommer einen Zweig treibt. Das Oculiren zu Ende Juli und im August heißt das Oculiren auf das schlafende Auge, weil das eingesetzte Auge bis zum künftigen Frühjahr unentwickelt bleibt.

Die vorzüglichste Oculirzeit ist die, in welcher auf das schlafende Auge oculirt wird. Die besten Tageszeiten sind die Morgen- und Abendstunden. Besonders günstig zum Oculiren ist trocknes, kühles, wolkiges Wetter, dem Gewitterregen vorausgegangen sind. Nässe und Regenwetter beim Oculiren verhindern das Anwachsen des Auges, weil die Nässe den

klebrigen Saft durchwässert und ihm die Kraft zum Anwachsen benimmt.

Ein Haupterforderniß zum Oculiren sind gesunde Stämme mit glatter, zarter Rinde an der Veredlungsstelle, die sich leicht und ohne Fasern ablösen läßt. Am meisten oculirt man nahe am Boden und wählt dazu junge, kräftige Stämmchen. Soll in die Krone oculirt werden, was vorzüglich bei den Kirschen geschieht, so wählt man dazu junge, kräftige Zweige. Beim Steinobst geht das Edelauge am sichersten auf einjährigen Zweigen an.

Die Edelreiser, von welchen die Augen genommen werden, müssen junge, kräftige, saftige Sommerschosse von gesunden fruchtbaren Bäumen seyn, welche man von der sonnenreichsten Seite des Baumes nimmt. Man nimmt sie frisch vom Baume und setzt sie bei heißer Witterung mit dem untern Theile in Wasser. Sie sollen nicht über drei Tage alt werden. An diesen Zweigen wählt man zur Veredlung nur die mittlern, großen und kräftigen Augen.

Nachdem die Blätter am Edelreis eingestutzt sind, so macht man mit dem Oculirmesser etwa $1/3$ Zoll oberhalb des Auges auf dem Edelreis einen Querschnitt in die Rinde und von demselben auf jeder Seite des Auges abwärts einen Schnitt so, daß sich diese beiden Schnitte etwa $1/2$ Zoll unterhalb des Auges in einer Spitze vereinigen. Alsdann schneidet man dieses R i n d e n s c h i l d c h e n, auf dessen Mitte das Auge steht, mit etwas wenigem Holze vom Edelzweige ab, nimmt das Holz hinweg, wobei man aber mit Sorgfalt darauf sehen muß, daß der Kern (Keim) des Auges nicht mit weggebrochen wird. Um das Ausbrechen des Kerns am Edelauge zu verhüten, namentlich beim Kernobst und wenn die Zweige nicht viel Saft haben, läßt man ein dünnes Streifchen von Holz in dem Schildchen und setzt es mit demselben ein. Die Augen wachsen dann um so sicherer an. Man nennt dieses das O c u l i r e n m i t d e m H o l z e, und es verdient, dem Oculiren mit dem ausgebrochenen Auge vorgezogen zu werden.

Nun schneidet man an einer glatten Stelle des Wildlings einen Querschnitt und von dessen Mitte abwärts einen Längenschnitt durch die Rinde bis aufs Holz, etwas länger als das Schildchen, löst dann die Rinde rechts und links mit der Spitze des Messers und dem Beinchen behutsam ab, damit sie nicht zersplittert und das zarte Basthäutchen nicht verletzt wird, und schiebt das Schildchen mit dem Auge ein, bis es mit seinem Querschnitte der obern Rinde des Querschnittes

am Wildling gleich steht, und drückt es sanft an. Ist das Auge auf diese Weise eingesetzt, so verbindet man die oculirte Stelle sorgfältig mit Bast, oder mit Papier- und Leinwandstreifen von 1/4 Zoll Breite, die zuvor mit flüssigem Baumwachs bestrichen worden sind, damit weder Feuchtigkeit noch Luft eindringen kann.

Man kann auch den Querschnitt am Schildchen unter das Auge machen; denn auf die Form und Größe des Schildchens kommt es weniger an, wenn nur der Kern des Auges in ihm nicht verloren geht. Die ganze Arbeit muß möglichst geschwind geschehen, damit Alles frisch und saftig zusammenkommt. Deßhalb macht man auch gerne die Schnitte in den Wildling zuerst, richtet dann das Auge zu und löst nachher die Rinde am Wildling. Das Schildchen mit dem Auge in den Mund zu nehmen, ist aus dem Grunde nicht anzurathen, weil die Nässe der Lippen und der warme Athem ihm leicht schaden. Lieber hält man es in der Hand oder legt es bis zum Einsetzen auf ein Stückchen Papier.

Etwa 14 Tage nach geschehener Veredlung sieht man nach, ob das Auge angewachsen ist uud der Verband nicht in die Rinde des Wildlings einschneidet. Ist das Auge vertrocknet, so setzt man ein frisches Auge ein; hat der Bast zu sehr eingeschnitten, so wird derselbe abgenommen und ein frischer Verband gemacht. Bei den auf das treibende Auge oculirten Stämmchen nimmt man, wenn das Edelauge einen fingerslangen Trieb gemacht hat, den Verband ganz ab und schneidet das Wildstämmchen 2 Zoll über dem eingesetzten Auge weg; die schlafenden Augen bleiben den Winter über verbunden. Erst im Frühjahre, wenn die Augen treiben, nimmt man den Verband weg und schneidet den Wildling über dem Edelauge ab.

Eine andere Oculirart ist das sogenannte **Anpflastern**, welches das ganze Jahr hindurch verrichtet werden kann. Dasselbe geschieht auf folgende Weise: Man macht etwa 1/2 Zoll unter dem Edelauge einen Querschnitt bis ins Holz, doch nicht bis aufs Mark, setzt dann das Messer ungefähr 1/2 Zoll oberhalb des Auges an und schneidet bis zum Querschnitte schräg so herunter, daß das Auge in der Mitte des Ausschnittes sitzt. Alsdann legt man diesen Ausschnitt vom Edelreis an den Wildling und schneidet an diesem an einer glatten Stelle ein genau eben so großes Stück heraus; setzt dann den Ausschnitt mit dem Edelauge an die entblößte Stelle des Wildlings so ein, daß genau Rinde auf Rinde zu

liegen kommt, und verbindet die Veredlungsstelle. Den Wildling schneidet man über dem Edelauge ab. Die Augen, auf diese Weise eingesetzt, gehen gerne an.

4. Von der Behandlung und Pflege der veredelten Stämmchen in der Baumschule. Die gewöhnlichen Arbeiten in der Baumschule, nämlich das Behacken während des Sommers, um den Boden aufzulockern und von Unkraut rein zu erhalten, müssen auch nach der Veredlung vorgenommen werden. Sodann muß man an den ausschlagenden Edelreisern, sowie an den Edelstämmchen fleißig nachsehen, um die ihnen gefährlichen Insecten, als Blattläuse, Raupen, Käfer, Ameisen, Spinnen ꝛc. abzulesen und zu entfernen. Aber die Hauptsorge muß dahin gerichtet seyn, daß man durch passende Behandlung aus den Edelreisern starke und gesunde Stämme mit einer schönen Krone erziehe.

a. Hochstämme. aa. Beim Kernobst. An allen Bäumchen, welche im Frühjahre vor der Versetzung in die Baumschule copulirt oder nach derselben nahe am Boden veredelt wurden, läßt man während des ersten Sommers sowohl an dem Wildlinge, als an dem Edelreis alle sich bildenden Nebenzweige ungehindert wachsen, und kneipt sie 10 bis 14 Tage nach Johanni nur an der Spitze etwas ab, damit der meiste Saft in den Hauptzweig geht, der den Stamm bilden soll. Treibt ein Edelreis so stark, daß es sich nicht allein aufrecht halten kann, so wird es an ein Stäbchen angebunden. Der Verband bleibt bis zum Herbste sitzen; man untersucht ihn nur von Zeit zu Zeit und bindet ihn lockerer, wenn er zu stark einschneiden sollte. Die Stämmchen, welche bei der Veredlung im Frühjahre nicht angingen, werden im Sommer auf das schlafende Auge oculirt.

Im Frühjahr des zweiten Sommers schneidet man alle Nebenzweige am Wildling rein weg, während man dieselben am Edelreis stehen läßt, die längern nur etwas abkürzt. Den Hauptstamm des Edelreises selbst schneidet man je nach der Größe seines Wachsthums und seiner Stärke auf 2, 4, 6 bis 10 Augen (oder auf 1/3 seiner Länge) zurück, indem man ihn über einem kräftigen Auge abnimmt. Ebenso werden auch die im vorigen Sommer auf das treibende Auge oculirten Stämmchen zurückgeschnitten. Hier gilt die allgemeine Regel: schwache Zweige, kurz beschnitten, geben starkes Holz; starke Zweige, lang beschnitten, geben vieles, aber schwaches Holz. Die vorjährigen Seitenäste, so wie die im Laufe des zweiten

Sommers sich neu bildenden, werden nur, wenn sie stärker werden als der Haupttrieb, um Johanni an den Spitzen etwas abgekneipt.

An den auf das schlafende Auge oculirten Stämmchen, welche angewachsen sind, wird in diesem Frühjahre der Wildling etwa eine Hand breit über dem Edelauge schräg abgeschnitten, damit dasselbe austreiben kann. Alle Seitenzweige, welche sich während des Sommers bilden, bleiben ebenfalls stehen und werden nur um Johanni an der Spitze etwas abgekneipt.

Im dritten Jahre der Veredlung fährt man mit der Ausbildung des jungen Baumes auf dieselbe Weise fort. Der Hauptstamm, auch bei dem oculirten Stämmchen, wird im Frühjahr über einem kräftigen Auge um ein Drittheil seiner Länge abgeschnitten. Dabei sehe man darauf, daß das oberste Auge demjenigen, auf welches im vorigen Jahre geschnitten wurde, entgegensteht, weil dadurch der Stamm gerade gehalten wird. Die zweijährigen Seitentriebe werden auf den Sporn geschnitten, d. h. bis auf einen Zoll Länge eingekürzt; die vorjährigen Zweige verkürzt man auf 4 bis 6 Zoll, wobei man darauf sieht, daß sie nach allen Seiten hin in gleicher Anzahl und Stärke vertheilt sind. Die Seitentriebe, welche der Haupttrieb im Laufe des Sommers macht, werden bald nach Johanni wieder abgekneipt.

Im vierten Jahre der Veredlung werden die vorjährigen Seitenzweige auf 4 bis 6 Augen verkürzt, und der Haupttrieb oder Leitzweig, der die Verlängerung des Stammes bildet, wird wieder über einem kräftigen Auge auf $^2/_3$ seiner Länge eingekürzt. Wenn die Stämmchen unten beinahe die Dicke eines Zolles im Durchmesser haben, so werden von unten herauf die Sporen und dann die zweijährigen, eingekürzten Seitenzweige bis dahin, wo die Stämmchen nur noch die Dicke eines starken Fingers haben, glatt am Stamme weggeschnitten. Dagegen von da an, wo der Stamm schwächer wird als Fingerdicke, aufwärts kürzt man die Seitenzweige nur ein. Die jungen Seitentriebe, welche der Leitzweig im Laufe des Sommers bildet, werden um Johanni an der Spitze abgekneipt.

Im fünften Jahre wird bei denjenigen Apfel- und Birnstämmen, welche hoch und stark genug sind, auf die Bildung der Krone Bedacht genommen, wozu 3, 4 oder 5 Zweige erforderlich sind. Man schneidet deßhalb den Haupttrieb in einer Höhe von 6 bis 8 Fuß vom Boden über einem kräftigen

Auge ab, läßt mit diesem noch 4 der schönsten Augen, die nach verschiedenen Seiten gerichtet sind, stehen; die übrigen Augen und Triebe werden weggenommen, damit den ausgewählten der Saft allein zufließe. Alle unter der Krone hervorkommenden Triebe werden bei den zur Krone geschnittenen Bäumchen von jetzt an am ganzen Stamme sogleich bei ihrem Erscheinen weggenommen.

Alle Stämmchen, welche die erforderliche Höhe noch nicht erreicht haben oder zur Bildung einer Krone noch zu schwach sind, werden behandelt wie im vorigen Jahre, indem man den Haupttrieb um $1/3$ seiner Länge verkürzt, die Sporen und dreijährigen Zweige unten wegnimmt, die zweijährigen einkürzt und die während des Sommers sich bildenden Triebe um Johanni an der Spitze abkneipt.

Im sechsten Jahre können die meisten veredelten Stämme an den Ort ihrer Bestimmung versetzt werden. An den im vorigen Frühjahr zur Krone geschnittenen Bäumen werden die Aeste bis auf 3 oder 4 Augen zurückgeschnitten, damit sie mehr Holz ansetzen und stärker werden. Dasselbe geschieht jedes Jahr mit ihnen, so lange sie in der Baumschule bleiben. Die im Wachsthum zurückgebliebenen Bäume läßt man noch ein Jahr länger in der Baumschule und behandelt sie dann auf die früher angegebene Weise.

Diese Weise, die Hochstämme durch die Kunst des Schnittes zu erziehen, gewährt den Vortheil, daß man gewöhnlich ein oder zwei Jahre früher einen versetzbaren Baum erhält, der einen kräftigen und schönen Stamm hat, während das gewöhnliche Verfahren, bei welchem man dem Stamm alle Seitenzweige nimmt und den Hauptzweig nicht einkürzt, nur schlanke und schmächtige Stämme liefert, die oft nicht vermögend sind, die Krone zu tragen.

Die in die Krone veredelten Stämme bedürfen eines solchen Schnittes nicht; nur die unregelmäßigen, zu dicht stehenden oder übers Kreuz gewachsenen Aeste werden weggenommen.

bb. Bei den Steinobststämmen, welche das Beschneiden nicht so gut vertragen, als die Apfel- und Birnstämme, schneidet man im Frühjahre nach der Veredlung die schwächsten Triebe des Edelreises weg und bindet den schönsten Trieb unverkürzt an einen Pfahl, damit er gerade in die Höhe wachse. Bis dieser Trieb die erforderliche Schafthöhe erreicht hat, wird an ihm gar nichts mehr beschnitten; nur die Seitenzweige, welche zu lang werden, kürzt man etwas

ein. Hat er aber eine Höhe von 6 bis 7 Fuß erreicht, so wird er wie die Apfel- und Birnstämme zur Krone zugeschnitten, und die Seiten- oder Verstärkungstriebe werden nach und nach von unten herauf weggenommen, wenn der Stamm die gehörige Dicke erlangt hat.

Gewöhnlich werden jedoch die Pflaumen- oder Kirschstämme schon in die Krone veredelt.

b. Zwergbäume. Zur Erziehung derselben sind eigene Unterstämme erforderlich. Als solche werden für die Apfelbäumchen Johannisstämmchen oder schwachtreibende Wildlinge genommen; für die Birnstämmchen Quitten-, Weißdorn-, Vogelbeerstämmchen oder schwachtreibende Birnstämmchen; für die Kirschbäumchen Mahalebstämme, und für Pflaumen-, Aprikosen- und Pfirsichbäumchen solche Pflaumenwildlinge, die ein feines Wurzelwerk und einen gemäßigten Trieb haben. Ueberhaupt müssen Unterlagen zu Zwergbäumen ein mehr strauchartiges Wachsthum haben. Die Veredlung muß dicht am Boden geschehen. Der Schnitt ist bei den Zwergbäumen die Hauptsache; derselbe wird von Anfang an durch die Form bedingt, welche das Bäumchen haben soll. Die vorzüglichsten Formen sind das Spalier, die Pyramide und der Buschbaum.

1) Der Spalierbaum wird entweder an eine Mauer, oder Wand, oder an ein Lattenwerk im Garten gepflanzt und durch geschickten Schnitt dahin gebracht, daß er mit seinen Aesten, die man an Latten anbindet, einen Theil der Mauer bedeckt. Er dient vorzugsweise zur Erziehung der edelsten Obstsorten und der spätreifenden Früchte. Man unterscheidet 3 Hauptformen:

a. Den Gabelzug. Um denselben zu bilden, schneidet man den veredelten Stamm im Frühjahre nach der Veredlung auf 3 Augen zurück und läßt dieselben treiben. Alsdann werden die 2 schönsten und gegenüberstehenden Zweige zu Hauptästen gewählt und an beigesteckte Pfählchen fast wagrecht angebunden; den unnützen Trieb nimmt man frühzeitig ab. Im folgenden Jahre wird jeder der beiden Zweige auf 3 Augen zurückgeschnitten. Von den daraus sich entwickelnden 6 Trieben werden vier beibehalten, und die beiden schwächsten und schlechtstehenden auf jeder Seite weggenommen. Diese 4 Triebe werden wieder angebunden und so viel als möglich in gleicher Lage und Stärke erhalten. Dadurch ist die Spalierform gebildet, und der Baum kann an den Ort seiner Bestimmung versetzt werden. Beim Versetzen im folgenden Frühjahr schneidet man jeden Zweig auf 4 Augen,

aus welchen sich dann im Laufe des Sommers 16 Triebe bilden, die regelmäßig angebunden werden müssen. Von jetzt an schneidet man die Triebe auf die Hälfte ihrer Länge (auf 8 bis 10 Augen), damit nebst dem Holze sich auch Fruchttriebe entwickeln. Gewöhnlich bilden die vordern Augen Holzzweige, die mittlern Fruchttriebe und die untern Ringeltriebe oder Tragholz.

b. Den Spalierzug auf den Herzstamm. Er hat einen aufwärts gehenden, starken Hauptstamm, an welchem die Aeste rechts und links in gleicher Stärke erzogen und wagrecht an das Spalier geheftet werden. Man gibt ihm die Grundlage dadurch, daß man dem Edelreis 3 oder 4 Augen läßt, und den obern gerade aufwärts wachsenden Zweig zum Herzstamme wählt. Beim Beschneiden muß das obere Auge des Leitzweigs stets nach vorn stehen; bei den Seitenzweigen aber dahin gerichtet seyn, wohin man den Zweig verlängern will.

c. Den Sonnenfächer. Bei ihm werden alle aus der Krone des kurzen Stammes ausgehenden Zweige wie die Speichen eines halben Rades oder die Stäbe eines Sonnenfächers ausgebreitet. Dabei darf jedoch kein Ast gerade aufwärts gehen. Zur Grundlage schneidet man das Edelreis im Frühjahr auf 2 oder 3 Augen zu.

2) Die Pyramide hat einen senkrechten Stamm, welcher von der Erde an bis zu seiner Spitze auf allen Seiten gleichmäßig mit Aesten besetzt ist, die selbst wieder Nebenästchen haben und nach der Spitze des Stammes zu kürzer werden. Sie eignet sich mehr für das Kern- als für das Steinobst. Um sie zu erziehen, wird der senkrechte Schuß des veredelten Bäumchens im ersten Jahre auf 5 Augen zurückgeschnitten, und die übrigen Triebe werden gänzlich weggenommen. Der aus dem obersten Auge kommende Trieb bildet die Verlängerung des Herzstammes, die übrigen Augen geben die ersten Seitentriebe und müssen darum den Stamm so viel als möglich nach allen vier Seiten hin in gleichem Abstande umgeben. Dadurch ist die Grundlage der Pyramide gebildet. Beim Versetzen im folgenden Frühjahre schneidet man den Leitzweig auf 4 bis 5 Augen, und die Seitenzweige werden auf 2 bis 3 Augen verkürzt. Bei der fernern Behandlung wird der Leitzweig auf 6 bis 8 Augen eingekürzt, von welchen die untern ausgebrochen werden, damit die Aeste sich nicht zu dicht stellen. Die Seitenzweige werden auf 4

bis 5 Augen verkürzt, wobei das letzte Auge immer dem letzten Auge des vorigen Jahres entgegengestellt seyn soll.

3) Der Buschbaum kann bei allen Obstsorten gezogen werden. Er hat entweder von Natur keinen Herzstamm, oder derselbe wird ihm ausgeschnitten. Man bildet die Krone entweder gleich am Boden, oder erzieht zuerst einen Stamm von 2 bis 5 Fuß Höhe. Im letzten Fall wird der Hauptstamm wie bei der Pyramide auf 4 bis 5 Augen eingekürzt, damit sich der Stamm verstärkt; die Seitentriebe werden im folgenden Jahre auf einige Augen eingestutzt, und der Leitzweig wird auf die Hälfte seiner Länge zurückgeschnitten. Hat der Stamm im dritten Jahre die Dicke eines Daumens erreicht, so werden die Seitenzweige an demselben bis zur Höhe von 3 oder 4 Fuß weggeschnitten; der Leitzweig wird auf 4, und die über 3 oder 4 Fuß hoch über dem Boden stehenden Seitenzweige werden auf 3 Augen verkürzt. Der Baum wird nun an seinen Standort versetzt. Die nach innen wachsenden Zweige nimmt man jährlich weg, damit die Krone mehr licht und hohl bleibe; von außen gibt man ihm eine runde Gestalt.

5. Von der Anpflanzung der Obstbäume. Die meisten Obstbäume lieben ein gemäßigtes, trockenes Klima, mehr bergige als flache Gegenden; auf hohen, rauhen Gebirgen jedoch kommen sie nur schlecht fort. Unter den Seite 39 aufgezählten Klimaten ist das Weinklima dem Obstbau am günstigsten, aber selbst im Sommergetreideklima gedeihen noch einige Arten und Sorten von Obst bei gehöriger Umsicht. Sie verlangen einen warmen, trocknen oder mäßig feuchten Boden, der tiefgründig ist und zureichende Bodenkraft besitzt; sehr lockerer, leichter Sandboden, sowie schwerer, kalter Thonboden taugt nicht, und sumpfiger, nasser Boden gibt nur kränkelnde Bäume. Eine sonnige, luftige Lage, besonders an südlichen und südöstlichen Abhängen, gegen rauhe Winde und Frühlingsfröste geschützt, ist ihrem Gedeihen vor allem günstig.

Doch sind die einzelnen Obstgattungen sich hierin nicht alle gleich. Die Apfelbäume lieben einen fetten, tiefen Lehmboden, der etwas feucht, nur nicht naß und sumpfig seyn muß; doch kommen sie auch in mittelmäßig gutem und tiefgründigen Boden noch gut fort. Die Birnbäume sind rücksichtlich des Bodens noch genügsamer; nur verlangen sie einen trocknen, etwas sandigen, warmen Standort, hauptsächlich die Winterbirnen. Die Kirschbäume gerathen am besten in trocknem, lehmigen, mit Sand etwas untermischten

Boden; die Süßkirschen nehmen selbst mit geringem Erdreiche vorlieb, während die Sauerkirschen einen fetten, trocknen, hochgelegenen Boden verlangen. Die Pflaumenbäume kommen in jedem Boden fort, vorzüglich in fetter Gartenerde und gutem Grasboden, der weder zu trocken, noch zu naß ist. Nuß- und Kastanienbäume wachsen am schnellsten in lehmigem, lockerm Boden, begnügen sich aber auch mit rauhem und steinigem, nur nicht mit nassem Erdreiche.

Man pflanzt die Obstbäume entweder in besondern Obstgärten an, oder in Reihen auf Fruchtfeldern, oder auch an die Ränder der Aecker und an Wege; letzteres ist besonders empfehlenswerth. Ist das zur Anpflanzung mit Obstbäumen bestimmte Feld schon urbares Land und hat es einen tiefen, lockern Untergrund, so wird es ein Jahr vor der Anpflanzung stark gedüngt und mit einer Hackfrucht bepflanzt. Sollen Bäume in ein Feldstück verpflanzt werden, auf dem schon alte Bäume viele Jahre gestanden waren, so muß der ausgezehrte Boden zuvor tüchtig bearbeitet, reichlich gedüngt und mit Gemüsen oder Wurzelgewächsen bepflanzt werden. Feldstücke mit festem Untergrund und seichter Ackerkrume in den Reihen, wohin die Bäume gepflanzt werden sollen, werden vorher in Streifen von 6 Fuß Breite 2 Fuß tief rigolt. Für einzelne Bäume in steinigem Boden werden Gruben von 3 bis 4 Fuß Breite und eben so viel Tiefe ausgestochen und vor dem Einsetzen des Baumes theilweise wieder mit guter Erde gefüllt.

Nachdem das Feldstück zubereitet ist, bestimmt man die Reihen und bezeichnet die Puncte, wohin die Bäume gesetzt werden sollen, mit kleinen Pfählen. Die Entfernung richtet sich nach der Größe der Krone des Baumes. Zu enges Setzen taugt nicht. Apfel-, Birn- nnd Süßkirschbäume bedürfen 32 bis 36 Fuß, Wallnüsse und süße Kastanien 40 Fuß, Sauerkirschen, Pflaumen, Aprikosen 20 Fuß, und Pfirsiche und Mandeln 16 Fuß Entfernung in den Reihen. Als Mittelmaß der Entfernung für die Baumreihen und einzelnen Bäume, wenn der Boden noch bepflanzt werden soll, kann man 32 Fuß annehmen. Soll das Baumfeld nicht zu Getreide, Kartoffeln oder Gemüse benutzt werden, so kann man zwischen je 2 Reihen der hohen Bäume eine Reihe mit Sauerkirschen, Pflaumen, auf Quitten veredelten Zwergbäumen ꝛc. anlegen, die dann, wenn die Hochstämme herangewachsen sind, wieder herausgenommen werden.

Um dem Baumfelde etwas Gefälliges für das Auge zu geben und den Bäumen mehr Luft und Sonne zu verschaffen,

setzt man die Bäume in den Reihen übers Kreuz oder in den Verband.

Vor dem Versetzen werden die Gruben oder Löcher in den Reihen angefertigt, die 2 bis 3 Fuß tief und eben so breit seyn sollen. In der Mitte der Grube wird der 8 bis 10 Fuß hohe Pfahl senkrecht eingestoßen. Die Zeit des Versetzens ist entweder im Herbste, nachdem die Blätter abgefallen sind, oder im Frühjahr, ehe die Bäume in den Saft treten; zum Versetzen muß die Witterung mild und der Boden trocken seyn. Für zärtere Obstsorten und auf schwerem Boden ist das Versetzen im Frühjahr immer vorzuziehen; man beginnt dabei mit den Obstsorten, die am frühesten in den Saft treten, als mit Kirschen und Pflaumen, und läßt dann die Birnen folgen.

Bei dem Ausgraben der Bäume müssen die Wurzeln so wenig als möglich beschädigt, vorzüglich müssen die kleinen sogenannten Haarwurzeln geschont werden. Die Bäume müssen so bald als möglich nach dem Ausheben versetzt werden, weil sonst die feinen Saugwurzeln an der Luft austrocknen und absterben. Erhält man aus fernen Gegenden Bäume, die vertrocknet sind und deren Rinde eingeschrumpft ist, so stellt man sie 2 Tage in das Wasser, oder man gräbt sie mehrere Tage in feuchte Erde, bis die Rinde wieder aufgefrischt ist. Ebenso werden Bäume, die man nicht gleich versetzen kann, eingegraben.

Je weniger der Baum an seinen Wurzeln leidet, desto besser ist es; darum ist Sorgfalt beim Ausgraben nothwendig. Beim Beschneiden an der Wurzel nimmt man nur die beschädigten Wurzeln über der verletzten Stelle weg und verkürzt die allzu weit laufenden Wurzeln etwas. Dagegen muß die Krone desto stärker zurückgeschnitten werden. Je älter der zu versetzende Baum ist, je geringer sein Wurzelstand oder je schlechter der Boden ist, in den er zu stehen kommt, desto schärfer muß er an der Krone beschnitten werden.

Die zubereiteten Bäume werden nun in die Grube, in welche man vorher gute, lockere Erde gethan hat, eingesetzt. Hauptregel ist dabei, den Baum nicht zu tief zu setzen; besser ist es, den Baum etwas zu hoch zu setzen, als zu tief. Man setzt ihn so, daß die obersten Wurzeln etwa 4 Zoll unter die noch lockere Erde kommen, oder wenn der Boden sich gesetzt hat, noch mit 2 Zoll Erde bedeckt sind. Nachdem man die Wurzeln nach allen Seiten gleichmäßig ausgebreitet hat, so werden dieselben etwa eine Hand hoch mit guter, lockerer

Erde bedeckt, so daß sich alle Lücken gut ausfüllen; diese wird dann sanft angetreten, und das Loch nachher vollends mit Erde ausgefüllt, auch wohl dieselbe um das Stämmchen etwas angehäuft. Sehr zuträglich ist in sandigem, lockern Boden das Einschlämmen der Bäumchen; doch ist es in schwerem Boden und bei der Herbstpflanzung weniger anzurathen. Nach einigen Tagen, wenn sich die Erde gesetzt hat, geschieht das Anbinden an den Pfahl. Dazu braucht man Stroh, Weiden, Streifen von altem Leder ꝛc. Man legt das Band an die äußere Seite des Baumes, schlägt es um denselben, kreuzt es zwischen dem Stamm und dem Pfahle und knüpft es auf der äußern Seite des Pfahls fest. Am besten bindet man jeden Baum dreimal. Um die Reibung am Pfahle zu verhindern, legt man Moos oder Stroh zwischen den Pfahl und den Stamm, doch am besten Stücke von Leder oder Filz. Die Pfähle erhält man so lange, bis der Baum sich selbst trägt und keiner Stütze mehr bedarf.

Sehr wichtig ist die Wahl der Obstbäume, welche man anpflanzen will. Dieselbe richtet sich nach dem Boden und der Lage der Feldstücke, nach dem Klima und nach dem Standorte, ob im Gemüsegarten, in einem eigenen Obstgarten, auf dem freien Felde oder an Landstraßen. So sollte man in einem Gemüsegarten nur zwergartig wachsende Bäume, an Straßen nur Bäume mit hohem Kronensatze pflanzen. Besonders hat man diejenigen Sorten auszuwählen, die nach vieljähriger Erfahrung in der Gegend am besten gedeihen, den reichsten Ertrag geben, am nutzbarsten sind und den besten Absatz versprechen.

Es folge darum hier zur Auswahl ein kleines Verzeichniß von Obstsorten, welche zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen zu werden verdienen:

1. Aepfel. a. Dauerhafte Sorten, die spät reifen, vom Baume meist nicht genossen werden können, als Wirthschaftsobst sich bewähren, große, dauerhafte Bäume geben und an Straßen und in rauhere Gegenden sich eignen: 1) Der Luykenapfel (Pfufflinger) aus Württemberg, 2) der Winterborsdorfer, 3) der gemeine Mätapfel aus der Wetterau, 4) der ächte Winterstreifling oder Karmesapfel in der Wetterau, 5) der braune Mätapfel am Niederrhein, 6) der rothe Stettiner oder Bödigheimer am Neckar, 7) der große und der kleine rheinische Bohnapfel, 8) der grüne Siebenschläfer, 9) der deutsche Glasapfel, 10) der kleine Api, 11) der gelbe

Herbststettiner, 12) der Sommer-Carthäuser oder Ernteapfel, 13) die Glanzreinette (spr. Känette).

b. Dauerhafte, meist Winterobstsorten, die spät reifen, in gemäßigtem Klima bei tiefgründigem Boden auf Feldern fortkommen, wohlschmeckend sind und tragbare Bäume mit kräftigem Wuchse geben: 1) Der Gräfensteiner in Holstein, 2) der rothe Tafelapfel, 3) die englische Winter-Goldparmäne, 4) die Kasseler Reinette im Lahnthal, 5) der edle Winter-Borsdorfer, 6) die große grüne Reinette, 7) der englische Königsapfel, 8) der gelbe Winterstettiner, 9) die rothe Schafsnase, 10) der Zwiebelborsdorfer bei Würzburg, 11) der Kohlapfel von Trier, 12) der Goldmohr oder die holländische Goldreinette, 13) die graue französische Reinette, 14) der rothe, drei Jahre dauernde Streifling, 15) der gestreifte, böhmische Borsdorfer.

c. Edle Tafelsorten, die einen geschützten Standort, guten und gebauten Boden verlangen, in Gärten: 1) Weißer Wintercalvill, 2) Danziger Kantapfel, 3) die ächte englische Reinette, 4) Reinette von Newyork, 5) französische Edelreinette, 6) Goldpepping, 7) Franklin's Goldpepping, 8) rother Wintercalvill, 9) große, englische Reinette, 10) rother Augustiner.

2. Birnen. a. Dauerhafte Sorten, die spät reifen, vom Baume meist nicht gegessen werden können, sehr gutes Wirthschaftsobst sind und sich an Straßen und in rauhere Gegenden eignen: 1) Pfaffenbirne, 2) Rummelter Birne bei Sinsheim, 3) Champagner Bratbirne, 4) Betzelsbirne im Odenwald, 5) Hausemerbirne, 6) Bogenäckerin.

b. Dauerhafte, meist Winterbirnen, die spät reifen, im gemäßigten Klima bei tiefgründigem Boden auf Feldern fortkommen, als Wirthschafts- und Tafelobst zu betrachten sind und fruchtbare und kräftige Bäume geben: 1) Deutsche Muskatellerbirne, 2) Rockeneyerbirne, 3) die graue Muskatellerbirne, 4) Veldenzerbirne an der Bergstraße, 5) Augustbirne, 6) grüne Hoyswerder Birne, 7) Forellenbirne, 8) Virgouleuse, 9) Compotebirne (die Unvergleichliche), 10) die Braunauer rothe Winterbergamotte, 11) Schönste Winterbirne.

c. Edle Tafelsorten, die einen geschützten Standort, guten und gebauten Boden verlangen, in Gärten: 1) Hermannsbirne (le Saint-germain), 2) Magdalenenbirne, 3) Graue Butterbirne, 4) Weiße Butterbirne, 5) Bergamotte Crassanne, 6) Winterbutterbirne, 7) Coloma's köstliche Winterbirne,

8) Schweizerbergamotte, 9) Eierbirne (Beste-Birne), 10) Sommer-Apothekerbirne, 11) französische, süße Muskatellerbirne, 12) Coloma's Herbstbutterbirne.

3. Pflaumen. 1) Die Hauszwetsche, 2) die italienische Zwetsche, 3) die Herrenpflaume, 4) die königliche Pflaume von Tours, 5) die große grüne Reineclaude, 6) die doppelte und die kleine Mirabelle, 7) die rothe und große Damascener Pflaume, 8) die Katharinenpflaume, 9) Violette Diapree, 10) die violette Kaiserin, 11) Später Perdrigon.

4. Kirschen. a. Süßkirschen. 1) Die große frühe Maiherzkirsche, 2) die große schwarze Herzkirsche, 3) die weiße und die schwarze spanische Knorpelkirsche, 4) die rothe Molkenkirsche, 5) die Perlkirsche, 6) die Prinzessinkirsche. b. Sauerkirschen: 1) Die rothe Maikirsche, 2) die Pfälzerkirsche, 3) die Folgerkirsche, 4) spanische Frühweichsel, 5) Ostheimer Weichsel, 6) frühe königliche Amarelle.

6. Von der ferneren Behandlung und Pflege der Obstbäume. Die an den Ort ihrer Bestimmung versetzten Bäume müssen in der Folgezeit durch zweckmäßiges Beschneiden, sowie durch guten Bau, Düngung und durch Entfernung nachtheiliger Einflüsse gepflegt werden. Den ersten Sommer hindurch läßt man die Bäume ungestört wachsen. Bei sehr trocknem Wetter begießt man sie zuweilen mit Teichwasser oder mit sehr verdünnter Jauche, damit die Saugwurzeln sich zahlreich bilden und der Wurzelstand kräftig wird; auch muß man alle Reibung des Stammes an dem Pfahle zu verhüten suchen. Im Herbste wird die Wurzelkrone mit Laub, Tannennadeln rc. belegt, wodurch nicht nur das Gras erstickt und der Boden locker erhalten, sondern die Wurzel auch vor Kälte und Hitze geschützt wird.

Im nächsten Frühjahre im Februar und März sieht man die Bäume alle nach und verbessert, wo es nöthig ist. Sind in der Krone Zweige übers Kreuz durch einander gewachsen, die sich wund reiben, so nimmt man den schlechtesten weg. Hat die Krone nicht Zweige genug, so schneidet man die vorhandenen auf wenige Augen zurück; treibt sie zu viele Zweige, so daß der Baum zu dicht von Holz wird, so schneidet man diejenigen Zweige weg, welche unten an den Hauptästen nahe am Stamme auswachsen. Wird die Krone nach der einen Seite hin stärker und macht sie dort stärkere Zweige, so beschneidet man die Zweige an der schwachen Seite scharf, damit der Saft dahin gelockt wird und stärkere Zweige hervorbringt. Hat der Baum zu viel Fruchtholz und will er

daher nicht in die Höhe wachsen, so nöthigt man ihn durch das Wegschneiden des Fruchtholzes, daß er stärkere Zweige treibt. Alle Seitentriebe an dem Stamme, sowie alle Wurzelausläufer werden dicht an ihrem Ursprunge weggenommen. Verdorrte, größere oder kleinere Aeste müssen, soweit es nöthig ist, abgeschnitten werden, damit sie nicht ausdorren und faulen und so die Fäulniß weiter verbreiten.

Mit diesem Beschneiden im Frühling wird einige Jahre und zwar so lang fortgefahren, bis die Bäume recht angewurzelt und erstarkt sind und ein richtiges Verhältniß zwischen den Kronen und den Stämmen stattfindet. Erst wenn dieses erfolgt ist, überläßt man den Baum seiner Natur und beschneidet ihn nicht mehr. Ueberließe man ihn schon im ersten Jahre sich selbst und beschnitte ihn nicht, so würde die Krone bald verwildern, und der Wind eine so große Gewalt über dieselbe erhalten, daß alles Anbinden nichts helfen würde. So lange der Baum eines Pfahls bedarf, müssen die Bänder in gutem Zustande erhalten oder erneuert werden. Wo ein Pfahl abgefault ist, muß man, wenn es nöthig ist, einen neuen einschlagen und den Baum sorgfältig befestigen.

Auch ältere Bäume bedürfen noch immer eine sorgfältige Aufsicht und besonders das Ausputzen und Ausschneiden, welches gewöhnlich im Februar und März vorgenommen wird. Hat ein Baum zu viel Holz, sind die Aeste und Zweige zu dicht, besonders aus der Mitte heraus gewachsen, so werden die schwächsten und weniger wuchshaften, sowie die sich kreuzenden Aeste herausgeschnitten und die zu dichten Holzverzweigungen gelichtet, damit nicht die zu häufigen und sich zu nahe stehenden Zweige einander den Saft entziehen und das Eindringen der Luft und der Sonne in den Baum verhindern. Auch für die Vergrößerung und Verbesserung der Früchte ist dieses Lichten wichtig. Alle Ausschläge an der Pfropfstelle, am Stamm oder an der Wurzel vertilge man bald und sorgfältig, da sie den Wuchs des edlen Obertheiles schwächen. Alle dürren, kranken und erfrornen Aeste müssen weggenommen werden. Wasserschosse (Wasserloden) an gesunden und fruchttragenden Bäumen, welche den Aesten viel Nahrung entziehen, müssen weggeschnitten werden, es sei denn, daß der Baum sehr fett stehe; denn in diesem Falle dienen die Wasserschosse dazu, den überflüssigen Saft an sich zu ziehen und die Fruchtbarkeit der andern Zweige zu befördern. Wasserschosse nämlich nennt man alle Zweige, die auf dem alten Holze (an alten Aesten und am Stamme) hervorbrechen, sich durch

einen sehr üppigen Wuchs auszeichnen, aber keine Fruchtaugen haben. Bei ältern und abgängigen Bäumen dagegen kann man die Wasserloden dazu benutzen, den Baum wieder zu verjüngen, indem man die erkrankten oder abgängigen Aeste über den Wasserloden abwirft und aus diesen tragbare Aeste bildet.

Alles, was man am Baume abnimmt, muß glatt abgeschnitten oder abgesägt werden, und die Wunden muß man mit Baumkitt gut verkleben. Spalten oder ältere Wundstellen müssen von dem vorkommenden morschen Holze gereinigt und gleichfalls mit Baumkitt verstrichen werden. Die losgeborstene äußere Rinde an Bäumen, die in gutem Wachsthume stehen, wird zuweilen, besonders nach Regen, sanft abgekratzt.

Eine zweckmäßige Düngung, etwa alle zwei oder drei Jahre, ist zur Beförderung des Wachsthums und Gedeihens der Obstbäume sehr nothwendig; doch müssen Boden, Lage, Standort 2c. dabei berücksichtigt werden. Jeder frische Viehdünger ist aber den Bäumen sehr nachtheilig, wenn er unmittelbar an die Wurzeln gebracht wird; dagegen sagt den Obstbäumen ein kräftiger, gut verrotteter Dünger sehr zu. Compostdünger verdient vor allen Düngerarten den Vorzug; auch Blut, Knochenmehl, Weiß- und Runkelrüben, die man um den Baum herumpflanzt, dann eingräbt und in dem Boden verfaulen läßt, geben einen sehr guten Dünger. Verdünnte Mistjauche, mit der man die Bäume begießt, ist ein vortrefflicher Dünger für dieselben. Wenn der Boden mit Kartoffeln, Runkelrüben, Rüben, Kohl 2c. angepflanzt wird, so ist eine absichtliche Düngung der Bäume nicht nöthig, aber wenn die Bäume auf ungebautem Boden stehen, wohin wenig oder gar kein Dünger kommt, so wird Düngung derselben nothwendig. Lockerung des Bodens um den Baum befördert das Gedeihen desselben. Wird das Feld gepflügt, so muß der kleine Raum, der nicht mit dem Pfluge berührt wird und in dessen Mitte der Baum steht, mit dem Spaten umgegraben werden. Will man das Baumfeld als Grasland benutzen, so muß man das Erdreich unter den Bäumen, namentlich in den ersten Jahren, so weit die Wurzeln sich erstrecken (im Umkreise von 5 bis 6 Fuß) zuweilen umgraben. Den schweren und feuchten Boden gräbt man im Herbste nur oberflächlich um, im Frühjahr aber desto tiefer; dagegen wird der leichtere und lockere Boden im Herbste tiefer umgegraben. Die Wurzeln dicht am Stamme im Herbste zu entblößen, kann nichts nützen, weil der Baum seine Nahrung

nicht unmittelbar durch die dicken Wurzeln am Stamme, sondern durch die kleinen Faserwurzeln erhält; vielmehr kann es den Wurzeln leicht schädlich werden.

Von großer Wichtigkeit ist es, nachtheilige Einwirkungen auf die Obstbäume abzuhalten, oder wenn sie vorhanden sind, zu entfernen. Dazu gehören vorerst Moos und Flechten, welche sich stets einfinden, wenn die Bäume im Grasboden stehen, zu dicht auf einander gepflanzt sind, einen zu magern oder einen zu feuchten und sumpfigen Standort haben. Die Schädlichkeit derselben besteht nicht darin, daß sie den Bäumen die Nahrung entziehen, sondern vielmehr darin, daß sie die Ausdünstung der Rinde hemmen, Nässe und Feuchtigkeit anziehen und dadurch das Erfrieren befördern uud den Insectenbruten Schutz geben. Man reinigt die Bäume, indem man das Moos mit einer steifen Bürste oder mit dem Baumkratzer wegbringt, was vorzüglich im November nnd April geschieht. Leichter geschieht es dadurch, daß man im Herbste die Stämme und den untern Theil der Aeste mit etwas dicker Kalkmilch anstreicht, was in kurzer Zeit eine schöne glatte Rinde erzeugt und zugleich zerstörend auf die Insectenbruten wirkt. Mistel und Schwämme gehören zu den schädlichen Schmarotzerpflanzen und müssen entfernt werden.

Unter die größten Feinde der Obstbäume gehören die Raupen, vorzüglich die Raupe des Baumweißlings, die Spannraupen, die Ringelraupe und andere Nest- oder Gesellschaftsraupen. Auf ihre Vertilgung muß man besonders bedacht seyn. Dieselbe geschieht dadurch, daß man im Herbste, Winter und vorzüglich im Frühjahre ihre Nester aufsucht und von den Bäumen abnimmt, daß man alte Rinde und Moos fleißig von den Bäumen abscharrt, daß man die Schmetterlinge selbst tödtet, daß man die kleinen Singvögel schont, weil diese eine Menge Raupen, Eier und Puppen verzehren.

Die Maikäfer richten in manchen Jahren auch sehr großen Schaden an den Obstbäumen an. Zu ihrer Verminderung und Vertilgung kennt man bis jetzt noch kein anderes Mittel als das Abschütteln von den Obstbäumen und Tödten.

Andere Feinde sind: die Rüsselkäfer, die Blattläuse, die Baumwanzen, die Ameisen, der Ohrwurm ꝛc.

Die meisten Krankheiten entstehen durch einen unpassenden Boden und ungeeigneten Standort, durch nachtheilige Witterungseinflüsse, durch unzweckmäßige Behandlung, sowie

durch Verletzungen aller Art. Werden darum die Ursachen entfernt gehalten, so werden wenige Krankheiten entstehen. Zu den gefährlichsten Krankheiten gehören:

a. Der Brand, welcher seinen Sitz zwischen Holz und Rinde hat und sich dadurch zu erkennen gibt, daß die Rinde an den kranken Stellen vertrocknet, schwarz und runzelig wird, in kleinen Rissen aufspringt und sich vom Holze innerlich ablöst, bis er endlich, sich immer weiter verbreitend, das Holz selbst angreift. Er kann entstehen durch Beschädigung der Wurzeln beim Versetzen, durch gewaltsame Verwundungen beim Veredeln, durch Verletzungen an der Rinde, durch ungünstige Witterung, besonders durch Kälte, durch allzustarke Düngung, durch ungünstigen Bodeu 2c. Er wird geheilt durch Entfernung der Ursachen, durch Ausschneiden der brandigen Stelle bis auf das gesunde Holz und Verkitten der Wunde.

b. Der Krebs entsteht oft aus dem Brande, wenn demselben nicht frühzeitig Einhalt gethan wird. Er zeigt sich durch kleine Erhöhungen am Stamm und den Aesten an, die sich nach und nach vergrößern, aufspringen und dann schwärzliche Flecken bilden, die durch die herausfließende, verdickte Feuchtigkeit immer größer werden. Er ist nicht bei allen Bäumen heilbar; doch wirkt bei jungen Bäumen das Ausschneiden der schadhaften Stelle oft günstig.

c. Der Harzfluß oder Gummifluß ist bei dem Steinobste das, was der Krebs oder Brand bei dem Kernobste ist. Er entsteht durch Vollsaftigkeit, zweckwidrige Düngung, Beschädigung, Frühlingsfröste, oder ungeeigneten Boden 2c. Das Ausschneiden der kranken Stelle und Bedecken der Wunde mit einer zweckmäßigen Salbe ist die Hauptsache, um ihn zu heilen.

d. Starke Verwundungen an den Bäumen wirken oft nachtheilig auf das günstige Gedeihen der Bäume ein; sie müssen darum, wenn sie durch irgend eine Veranlassung entstanden sind, von den vorhandenen Fasern gereinigt werden, indem man die Wunde rein ausschneidet und dieselbe dann mit Baumpflaster oder Baumkitt bedeckt.

Andere Krankheiten sind die Dörrsucht, die Gelbsucht, die Wassersucht, der Mehl- und Honigthau, der Brenner und die Kräuselkrankheit.

7. Vom Beschneiden der Obstbäume. Das jährliche Beschneiden der Obstbäume, hauptsächlich der Zwergbäume, ist ein sehr wichtiges Geschäft. Durch dasselbe erhält der Baum seine bestimmte Form, er wird alljährlich verjüngt

und zugleich fruchtbar und gesund erhalten. Aber zur richtigen Anwendung des Baumschnitts ist eine genauere Kenntniß der Zweige und der Augen des Obstbaumes unumgänglich nothwendig. Darum mögen hier einige Andeutungen darüber folgen. Man unterscheidet Holz- und Fruchtzweige, und ebenso Holz- und Fruchtaugen.

a. Holzzweige heißen diejenigen Zweige, durch welche der Baum sich vergrößert und seine Gestalt erhält. Sie ziehen den meisten Saft an sich und setzen selten Früchte an. Zu ihnen gehört besonders der Mutter- oder Leitzweig. Er entsteht aus dem äußersten Auge an dem vorjährigen Sommertriebe und hat zum Zweck, den Baum in seinem Umfange zu vergrößern. Wird ein Zweig auf seine mehr nach dem Stamme zu sitzenden Augen zurückgeschnitten, so gibt stets das vordere Auge den Leitzweig ab. Die Leit- und Holzzweige überhaupt werden, je nachdem es erfordert wird, kürzer oder länger beschnitten. Wasserschosse sind für den Baum sehr nachtheilig, da sie den Hauptsaft aufnehmen und dadurch die Seitentriebe oft am Aufkommen hindern. Man unterdrückt sie darum am leichtesten durch Abzwicken im Sommer, wenn sie noch klein sind; doch benutzt man sie auch zu Leitzweigen, wenn die alten Aeste krank oder erfroren sind.

b. Die Fruchtzweige (Fruchtholz, Tragholz) kommen aus den jährigen Augen an den Seiten der Leitzweige hervor und sind kleinere, schwächere Zweige, an denen sich die Fruchtaugen ansetzen, aus welchen Blätter und Früchte entstehen. Ihre Kenntniß ist beim Baumschnitte von großer Wichtigkeit. Man unterscheidet: 1) Fruchtruthen (Fruchtzweige). Diese sind die Seitentriebe auf der Mitte der jährigen Mutterzweige und haben 4 Zoll bis 1½ Fuß Länge; sie sind leicht biegsam, mit schönen, hervorstehenden Augen besetzt und oft schon im ersten Jahre an der Spitze mit einem Frucht- oder Laubauge versehen. Sie sind die Magazine für die künftige Fruchtbarkeit des Baumes. Nur die langen Fruchtruthen werden beim Beschneiden an ihrer Spitze eingeknickt. 2) Die Fruchtspieße (Ringeltriebe, Ringelwüchse). Sie sind kleine, meist kenntlich geringelte Fruchttriebe, welche von einigen Linien bis zu 3 bis 4 Zoll lang sind, sich gewöhnlich auf dem alten Holze befinden und fast immer eine größere Anzahl von Blüthen enthalten. An ihrer Spitze steht immer ein starkes Auge, welches entweder schon ein wahres Fruchtauge ist, oder sich in einigen Jahren als ein Fruchtauge aus-

bildet. Sie kommen an den Leitzweigen oder an den Fruchtruthen mehr nach dem Ursprunge des Zweiges hin zum Vorschein. Sie dürfen nicht weggeschnitten werden, wenn der Baum tragbar werden soll. Was die Ringelwüchse bei dem Kernobst, das sind die Bouquetzweige beim Steinobst. Bei ihnen sitzen viele Blüthenaugen an der Spitze beisammen, die nur eine einzelne Laubknospe in ihrer Mitte oder auf der äußersten Spitze haben.

c. Die Augen (Knospen) entstehen als kleine Erhabenheiten an den Enden der Zweige, oder in den Blattwinkeln, und sie enthalten die Anlage zu neuen Zweigen und Blättern, oder zu Blüthen und Blättern. Darnach gibt es Holzaugen, welche Blätter und Zweige hervorbringen, unmittelbar auf den Zweigen sitzen, eine dünnere, magere oder längere Gestalt und eine schärfere Spitze haben. Sie sitzen am gewöhnlichsten an den Spitzen der Triebe, und dann in regelmäßigen Zwischenräumen auf den Trieben des vorhergehenden Jahres. Entwickelt eine Knospe nur Laub, so heißt sie Laubknospe. Die am Anfange der Zweige befindlichen Augen treiben gewöhnlich nicht aus; sie sind klein und unvollkommen ausgebildet und werden schlafende Augen genannt. Durch scharfen Schnitt der Zweige werden sie lebendig, und sind zur Bildung von neuen Holz- und Fruchtzweigen oft sehr nothwendig. Die Frucht-, Trag- oder Blüthenaugen bringen Blüthen und Blätter hervor, sind größer, rundlich von Form, mehr in Schuppen eingehüllt als die Blattknospen und haben meist einen wolligen Ueberzug. Sie entwickeln sich im Frühjahre zeitiger als die Laub- und Holzaugen. Bei dem Kernobste stehen sie an den Spitzen der Ringelwüchse und Fruchtruthen, also am zwei- oder mehrjährigen Holze; bei den Pflaumen und Kirschen stehen sie an zweijährigen Zweigen; bei dem übrigen Steinobste kommen sie meist an den jungen Zweigen vor und stehen sowohl an der Spitze als an den Seiten derselben.

Man kann, zärtliche Obstsorten wie Pfirsiche, Aprikosen, Mandeln ausgenommeu, alle übrigen Obstarten den ganzen Winter hindurch beschneiden. Pfirsiche und Kernobststämme, die stark treiben, schneidet man im Sommer, wenn der zweite Safttrieb erfolgt; der Saft kommt dadurch ins Stocken, und es setzen sich leichter Fruchtaugen an.

Im Allgemeinen merke man sich über den Schnitt der Zwergbäume Folgendes: Jeder Schnitt muß schräg an einem gesunden Auge und so geschehen, daß das letzte stehenbleibende

Auge dahin gerichtet ist, wohin man den neuen Trieb haben will. 2. Schwachtreibende, zum Fruchttragen geneigte, alte und schwächliche, oder in magerm Boden oder in kälterm Klima stehende Bäume schneidet man schärfer d. h. kürzer; dagegen starktreibende, junge, kräftige, in fettem Boden oder in warmer Lage stehende Bäume werden lang geschnitten. 3. Schneidet man kurz, d. h. auf 2 oder drei Augen, so erhält man starke und kräftige Triebe; schneidet man aber lang, den Trieb auf die Hälfte seiner Länge, so liefert das obere Drittel der Augen Holzzweige, das mittlere Fruchtzweige und das untere ganz kleine Zweige (Fruchtspieße). 4. Je mehr Hindernisse der Saft in seiner Circulation findet, desto mehr Fruchtzweige und Fruchtaugen bringt er hervor; weßhalb die Zweige durch Umbiegen oder auch durch Unterbinden zum Fruchttragen genöthigt werden können. 5. Jeder Zweig, der seiner Triebe beraubt oder abgezwickt wird, bringt durch den Ueberfluß von Saft, welcher keinen Ausweg in der Entwickelung des Holzes findet, eine große Menge von Fruchtzweigen hervor: weßhalb die Bäume durch den Sommerschnitt zum Fruchttragen genöthigt werden. 6. Je mehr man einen Baum nöthigt, Frucht zu tragen, desto mehr wird er erschöpft; je mehr man ihn im Holze erhält, desto mehr nehmen seine Kräfte zu. Darum lasse man dem Baume beim Beschneiden nur so viel Früchte stehen, als er ohne Nachtheil für seine Lebensdauer ernähren kann. 7. Die Fruchtaugen wachsen, je nach der verschiedenen Art der Obstbäume, entweder an den Enden der Zweige, oder längs derselben. Aus diesem Grunde dürfen Mispeln, Quitten und einige Apfel- und Birnsorten, die an den Spitzen tragen, gar nicht oder sehr selten beschnitten werden. 8. Bei dem Kernobste wachsen die Fruchtaugen gewöhnlich auf dem alten Holz; bei dem Steinobste dagegen auf dem jungen jährigen Holze. 9. Bei dem Kernobste sind alle Knospen, wenn sie sich entwickeln, so organisirt, daß sie nach den Umständen Holzaugen, Fruchtaugen oder Fruchtspieße hervorbringen können; beim Steinobste dagegen verwandeln sich die Blüthenaugen nie in Holzaugen; auch bleibt bei ihm jedes Blüthenauge unfruchtbar, wenn es nicht von einem Holz- oder Laubauge begleitet ist. 10. Beim Steinobste trägt jeder Fruchtzweig nur einmal; er muß deßhalb erneuert, d. h. er muß weggenommen werden, um einen andern dafür zu bekommen, der sich aus einem seiner untern Augen entwickelt, weßhalb man diese stehen läßt und den Zweig nur bis auf diese zurückschneidet. Man

nennt dieses das Ersetzen, welches beim Steinobste wichtig ist.

Anhang. Baumwachs und Baumkitt.

1. Baumwachs. Man nimmt 3/4 ℔ gelbes Wachs, 1/2 ℔ gemeinen Terpentin, 1/2 ℔ gemeines Pech und 1/8 ℔ Unschlitt, läßt Harz, Wachs und Unschlitt in einem irdenen Topf bei gelinder Wärme zergehen, setzt unter beständigem Umrühren dieser geschmolzenen Theile den Terpentin allmählig zu; und wenn das Ganze zusammengeflossen und gehörig gemischt ist, so gießt man die Masse in Wasser, wo sie dann mit den Fingern geknetet und in Stangen geformt wird. Da dieses Baumwachs bei rauher Witterung zu hart ist, so läßt man es in dem irdenen Topf, den man in heißes Wasser stellt, zergehen, gießt, um es geschmeidiger zu machen, etwas Leinöl hinzu und trägt es mit einem hölzernen Löffel auf die zu verklebenden Stellen. Es gibt auch ein kaltflüssiges Baumwachs (nach Lucas), welches aus gewöhnlichem Fichtenharz und Weingeist besteht. Man macht 1/2 ℔ Harz langsam über Kohlen flüssig und mischt dann 3 Loth Weingeist dazu. Diese Mischung wird in geschlossenen Büchsen aufbewahrt und läßt sich bei jeder Witterung anwenden.

2. Baumkitt zum Pfropfen und Bestreicheu von Wunden. Man nimmt 1 Theil trocknen Kuhfladen, 1/2 Theil trockne, fein geriebene Häfnererde, 1/2 Theil Holzasche und vermengt dieses mit flüssig gemachtem Terpentin zu einer dichten Masse, die sich leicht anstreichen läßt.

3. Baumsalbe. 3 Theile geschlämmte und dann getrocknete Kreide fein zerstoßen, mischt man mit 1 Theil fein zerstoßener Holzkohle und rührt dieses mit Leinölfirniß zu einer Salbe an, welche man auf die Wunden des Baumes dünn aufstreicht. Will man sie zum Copuliren gebrauchen, so thut man etwas dicken Terpentin hinzu und streicht die Salbe auf Papier- oder Leinwandstreifen mit einem Pinsel auf. Man verwahrt diese Salbe in einem Topfe, den man mit einer Rindsblase zubindet.

4. Baummörtel. Man nimmt 2 Theile frischen Kuhfladen, 1 Theil Kalkschutt von alten Mauern und 1 Theil trocknen Hänfnerlehm, zerstößt und siebt die beiden letztern und macht sie dann mit dem Kuhfladen zu einem Teig an, den man auf die Wunden, besonders großer Bäume streicht. Will man ihn länger aufbewahren, so wird er in ein Geschirr gethan und mit frischem Harne von Rindvieh übergossen.

XIII. Weinbau.

Der Weinstock gehört zu den edelsten Gewächsen der Landwirthschaft. Derselbe stammt aus Asien, wo er schon in den frühesten Zeiten angebaut und gepflanzt wurde. Zu seinem Gedeihen verlangt er ein mildes Klima, in welchem ein kurzer Winter herrscht. Am nachtheiligsten sind ihm späte Frühlingsfröste; daher man ihn auch vorzugsweise nur in Flußthälern und in besonders geschützten Lagen anbaut. Ebenso ist ihm ein feuchtes Klima nicht zuträglich, da in demselben die Trauben nicht zur Reife gelangen.

Die günstigste Lage für den Weinstock sind die südlichen und südwestlichen Bergabhänge; sie wird aber um so weniger angemessen, je mehr sie gegen Westen oder Osten oder gar nach Norden davon abweicht. Ebenen liefern zwar größere Trauben als Berg- und Hügelabhänge, allein dieselben geben in der Regel einen geringen Wein.

Von vorzüglichem Einflusse auf die Güte des Weines ist die Beschaffenheit des Bodens. Zwar kommt der Weinstock auf allen Bodenarten fort; doch liefert er nur in einem warmen, trocknen, hinlänglich kräftigen und gelockerten Boden guten Wein. Schwerer, zäher Thonboden, sowie magerer Sandboden sind für seinen Anbau gleich ungeeignet. Ueberhaupt scheint ein steiniger Boden, der jedoch hinlänglich tiefgründig und locker ist, dem Weinbau am besten zuzusagen, besonders wenn er zugleich kalkhaltig ist. Ein alter, ausgeruhter Boden, wie ein Luzernenfeld oder Weideland, ist zur Anlage eines Wingerts sehr geeignet, da die Rasen, welche beim Rotten in den Boden gebracht werden, eine kräftige und nachhaltige Düngung abgeben. In einem allzu fetten Boden treibt der Weinstock viele Holztriebe und öfter auch viele Trauben; aber Holz und Trauben kommen nicht zur gehörigen Reife.

Das zur Anlage eines Weinbergs bestimmte Feld wird im Herbste oder Frühjahre, oder auch im Winter, wenn der Boden gefroren ist, gerottet (rigolt). Diese Arbeit besteht darin, daß der Boden 3 bis 4 Fuß tief umgegraben und möglichst zerkleinert wird, wobei die obersten Erdschichten zu unterst und die untersten oben hin gebracht und alle Steine entfernt werden. An Abhängen werden zugleich Mauern aufgeführt und Terrassen angelegt; auch legt man Floßgräben an, um die Wasserfluthen abzuleiten. Dieselben werden gepflastert und dienen zugleich als Treppen.

Die Erzielung eines guten Weines hängt viel von der Traubensorte ab, denn jede Sorte hat nicht allein ein bestimmtes Klima, in dem sie am besten fortkommt, sondern sie erfordert auch ihre eigne Bodenart und Lage, in der sie am besten gedeiht. Darum ist eine sorgfältige Auswahl der Traubensorte, welche man anpflanzen will, ein wichtiges Geschäft. Auf vorzüglichen Boden und in vorzügliche Lage eignen sich Rießling, Orleans und Traminer; dagegen passen auf mittelmäßigen Boden und in eine mittelmäßige Lage Ruländer, der weiße Gutedel, der grüne und der blaue Salvener oder Salviner, der blaue Räuschling. Für geringen Boden und weniger geeignete Lagen wähle man frühreifende Sorten, als: den schwarzen und blauen Klävner, den grünen Salvener, den gelben Ortlieber, den Gutedel rc. Die besten Weine werden aus dem weißen und dem schwarzen Klävner oder Burgunder, dem rothen und dem weißen Traminer gewonnen. Um gute Weine zu erzielen, ist es rathsam, nicht zu viele Traubensorten in dem Weinberge unter einander zu pflanzen. Zwei oder drei Sorten, die dem Standorte angemessen sind, werden genügen.

Die Erziehung der Weinstöcke geschieht durch Schnittlinge (Setzholz, Blindreben), durch Wurzelreben und durch Ableger (Senker).

Die Blindreben sind jährige Triebe des Weinstocks, die man gewöhnlich im März von guten werthvollen Stöcken abschneidet. Die Triebe, welche gut ausgezeitigt seyn, kurze Gelenke und viele Knoten haben sollen, schneidet man 15 bis 18 Zoll lang ab und läßt ihnen am untern Ende einen Wulst von dem zweijährigen Holze stehen, den man eben abschneidet. Diese Blindreben werden nun unmittelbar in den Weinberg verpflanzt, wo man sie an den tiefgelockerten Pflanzstellen eingräbt oder in ein vorgebohrtes Loch schief einlegt, so daß nur ein paar Augen über dem Boden stehen; oder man setzt sie an eine besondere Stelle 2 bis 4 Zoll entfernt, wo sie sich nach Verlauf von 2 bis 3 Jahren bewurzeln und alsdann den Namen Wurzelreben erhalten. Die Wurzelreben wachsen, in den Weinberg verpflanzt, lieber als die Blindreben und tragen auch früher. Senker oder Ableger nennt man Ruthen, die von einem Weinstocke in die Erde eingelegt und dann erst von demselben getrennt werden, wenn sie sich bewurzelt haben. Man bedient sich derselben besonders, um leere Stellen des Weinbergs auszufüllen.

Aeltere Weinstöcke von schlechten Sorten werden oft veredelt. Dieses geschieht am einfachsten und gewöhnlichsten durch das Pfropfen. Der zu pfropfende Stock wird 5 bis 6 Zoll tief im Boden abgeschnitten und das Pfropfreis vom jährigen Holze genommen. Das Verfahren ist ganz wie bei den Obstbäumen.

Vor dem Anpflanzen eines Weinbergs wird das zubereitete Feld in Zeilen abgetheilt, welche wo möglich gegen Mittag zu laufen sollen, weil die Sonne alsdann besser einwirken kann und der Boden schneller abtrocknet. Man pflanze die einzelnen Stöcke nicht zu dicht, weil sonst die Rebstöcke sich gegenseitig zu viel beschatten und das freie Wachsthum des Holzes und der Trauben hindern. Den Reihen gebe man eine Entfernung von $3^1/_2$ bis 4 Fuß, und eben so viel den einzelnen Stöcken in denselben.

Das Setzen geschieht im Frühjahre, sobald der Boden erwärmt ist, entweder mittelst des Pfahleisens in sogenannte Stoßlöcher oder durch Einlegen in Stufen, die mit der Hacke 1 Fuß tief gemacht werden. Eine sehr vortheilhafte Methode des Setzens ist die, daß man für zwei Stöcke, die einander gegenüber kommen, eine gemeinschaftliche Grube macht und die Setzlinge mit den Wurzelenden gegen einander legt. Auf diese Art kommen die Wurzeln je zwischen zwei Zeilen zu liegen, während zwischen den zwei nebenliegenden Zeilen der Raum frei bleibt und zum Gehen und Arbeiten benutzt werden kann. Der Dünger wird bloß in die Wurzelgasse gebracht, wo er mit den Wurzeln in Berührung kommt und daher seine größere Wirkung äußern kann. Zur Sicherung der schnellen Bewurzelung werden die Setzlinge eingeschlämmt. Jedem Stocke gibt man einen kleinen Pfahl.

Der junge Satz wird erst nach mehreren, gewöhnlich nach 3 bis 4 Jahren tragbar. Während dieser Zeit muß alle Sorge dahin gehen, daß durch fleißige Bearbeitung des Bodens und einen planmäßigen Schnitt kräftige Wurzelstöcke (Häupter, Köpfe) für die Zeit der Tragbarkeit erzeugt werden; denn nur kräftige Wurzelstöcke bringen kräftige Reben und vollbeerige Trauben hervor und halten mit ihrer Fruchtbarkeit lange aus.

Den ersten Sommer über werden die Zwischenräume in den angepflanzten Zeilen behackt und gelockert; die jungen Schößlinge werden an die Pfähle gebunden, und damit die Wurzeln und untern Theile der Reben mehr erstarken, so werden die Reben im August gegipfelt. Um den jungen

Rebstock gegen die Winterkälte zu schützen, wird im Herbste die Erde an denselben herangezogen, im Frühjahre aber wieder aufgeräumt.

Im Frühlinge des zweiten und dritten Jahres werden vor dem Beginne des Safttriebes (im März oder Anfang April) die vorjährigen Triebe bis an oder unter die Erde so weit zurückgeschnitten, daß nur etwa 2 Augen bleiben, indem vorzüglich in den ersten Jahren nur 1, höchstens 3 neue Triebe oder Reben erwachsen sollen. Zugleich werden im zweiten und in den folgenden Jahren beim Aufräumen die obern Wurzeln (Thau- oder Tagwurzeln) 4 bis 5 Zoll tief bis zum dritten Gelenke hinab aufgeräumt und ganz glatt am Wurzelstocke weggeschnitten, theils um den Stock zu zwingen, weiter in die Tiefe zu wurzeln, theils weil sie späterhin beim Bearbeiten hinderlich seyn würden. Das mehrmalige Behacken wird den Sommer über wiederholt. Alle 2 Fuß langen Triebe werden zur Blüthezeit der Trauben und dann später im August wieder gegipfelt und an Pfähle angebunden. Im Herbst wird die Erde an den Stock angehäufelt.

Im Frühlinge des vierten Jahres schneidet man die langen, starken Ruthen auf 1½ bis 2 Fuß zurück. Hat der Stock nur 1 Ruthe getrieben, so läßt man zugleich 2 Seitentriebe (Ableiter) etwa 1 Fuß lang stehen; hat der Stock dagegen mehrere Schosse getrieben, so wird der kräftigste in seiner ganzen Länge beibehalten, und die übrigen werden kurz (auf 2 bis 3 Augen) zurückgeschnitten; alle Seitentriebe werden ganz weggenommen. Sind die Weinberge mit Wurzelreben angelegt worden, so tragen die Stöcke gewöhnlich schon in diesem Jahre; sie werden alsdann behandelt wie alte Stöcke.

Der Schnitt und das Anheften (die Erziehungsart) der Weinstöcke ist in den einzelnen Weinländern sehr von einander verschieden und weicht nach Klima, Boden, Lage, Behandlungsart und Traubensorte vielfältig ab. Indeß gilt bei allen Erziehungsarten als Hauptregel, die Reben so niedrig als möglich am Boden zu halten, weil die Trauben um so eher reifen, je näher sie dem Boden sind. Je kälter und überhaupt ungünstiger die Lage ist, desto näher an der Erde muß der Weinstock durch den Schnitt gehalten werden, und desto mehr muß man auf junges Holz schneiden, desto mehr müssen die alten Reben durch neue aus dem Wurzelstocke jährlich erneuert werden. In den meisten Weingegenden

aber schneidet man auf Altholz, d. h. man läßt neben den jungen Wurzelstockreben noch Reben von zwei-, drei-, vier- und mehrjährigem Alter stehen. Man nennt dieselben Schenkel, und sie bilden die eigentlichen Stämme des Rebstockes. An ihnen entspringt das Rebholz. So nennt man die jährigen reifen Zweige des Weinstockes; und sie heißen Fruchtreben, wenn sie auf Zapfen oder Bogreben (s. unten) stehen, dagegen unfruchtbare Reben, wenn sie auf altem Holze sitzen.

Die Anheftung geschieht auf sehr mannigfaltige Weise. Zwei oder mehrere Reben werden aufrecht oder im Bogen an oder um einen Pfahl geheftet. Oft werden die Reben alle wagrecht an senkrechte in Reihen aufgesteckte Pfähle aufgebunden, was die sogenannten Kammern bildet. Statt dessen werden auch die Tragreben an Geländer wagrecht aus einander gezogen und angeheftet, man nennt dieses den Rahmenbau. Durch das Biegen und mehr wagrechte Anbinden wird der Saft verhindert, in die Höhe zu steigen; er geht mehr in die Augen über, welche sich zur Frucht ausbilden, und die Tragbarkeit des Stockes wird dadurch befördert. Auch ohne Pfähle und Geländer können die Stöcke in den Weinbergen aufrecht erhalten werden, wenn die Reben, wie bei dem sogenannten Bockschnitt, nach der Blüthe oben in einem Büschel zusammengebunden werden; oder wenn man sie, wie nach den neuern Erziehungsweisen von Metzger und Leiblein, durch gegenseitige bogenförmige Verbindung unter sich (jüngere an ältere) im Gleichgewichte und dadurch aufrecht erhält.

Bei dem Weinstocke bildet nur das junge oder vorjährige Holz fruchtbare Triebe, und die Blüthen kommen an dem untern Theil der Jahrestriebe aus den Augen in dem vierten, fünften und sechsten Blattwinkel hervor; dagegen entspringen aus dem alten Holze, nämlich aus der Wurzel, sowie aus dem Stamme nur Wasser-, Winkel- und Wuchertriebe. Darum müssen die vorjährigen Reben (das Tragholz), so weit sie gesund und kräftig sind, oder so weit Raum für sie da ist, vom Messer geschont werden, um durch sie sowohl Früchte zu gewinnen, als den Stock von unten stets verjüngen zu können; dagegen muß alles kränkliche, alte und unreife Holz rein weggeschnitten werden, damit es dem Stocke möglich wird, alle stehengebliebenen Theile der Reben für Bildung der Frucht und der jungen Holztriebe reichlich mit Saft zu versehen.

Eine der wichtigsten Arbeiten bei der Pflege der Weinberge ist daher das jährliche Beschneiden der Weinstöcke, um dieselben dadurch zu verjüngen. Dasselbe wird in milden Gegenden im Herbste, in kältern aber erst im Frühjahre vor dem Safttrieb vorgenommen. Als Hauptregel gilt auch hier, den Stock niedrig zu halten oder das Tragholz so nahe als möglich am Boden zu erzeugen. Man lasse nicht zu viel Tragholz stehen, weil sonst der Stock zu sehr erschöpft wird. An jedem Schenkel ist 1 Ruthe oder Tragrebe und 1 Zapfen (d. h. eine Rebe, die auf 2 bis 5 Augen zurückgeschnitten ist, und an der sich wieder junges Holz bilden soll) hinreichend; in Ermangelung einer Tragrebe schneidet man 2 Zapfen an. Aeltere Stöcke können auf fettem Boden auch 2 bis 3 Tragreben (Bogreben) erhalten. Alle Reben und Zapfen, die man nicht gebrauchen will, müssen glatt am Stamme weggeschnitten werden. Die Bogreben (Tragreben) werden auf Armeslänge oder 8 bis 15 Augen zurückgeschnitten; die Zapfen aber schneidet man auf 2 bis 5 Augen, sie müssen immer hinter der Bogrebe stehen und sollen keine Früchte, sondern nur starke, kräftige Ruthen hervorbringen, an denen man im künftigen Jahre die Bogreben anschneidet.

Während des Sommers muß der Weinberg mehrmal behackt und vom Unkraute gereinigt werden. Das erste Hacken geschieht im Frühjahre, sobald die Erde abgetrocknet ist, auf beträchtliche Tiefe; das zweite oder Rauhfelgen kurze Zeit vor der Blüthe des Weinstocks und nur ganz seicht. Das weitere Behacken oder Rühren wird vorgenommen, sobald der Boden zu verunkrauten droht.

Die Weinstöcke selbst verlangen eine sorgfältige Behandlung und Pflege. Nachdem die Pfähle eingeschlagen und die Geländer hergerichtet sind, werden die Bogreben und Zapfen angeheftet. Kurze Zeit vor der Blüthe werden alle überflüssigen Schosse, welche nicht zur Bildung von Ruthen und Zapfen für das folgende Jahr dienen können, entfernt oder abgezwickt. Ebenso werden die Nebenzweige (Ableiter oder Geize), d. s. die kleinen Ruthen, welche an den Hauptruthen zwischen den Blattwinkeln hervorkommen, abgezwickt oder ausgebrochen. Dieses Ausbrechen kann nur von Personen vorgenommen werden, welche mit der Behandlung des Weinstocks vertraut sind. Die vorhandenen Triebe werden nach dem Ausbrechen mit Stroh oder Binsen angeheftet, was später wiederholt wird. Wenn die Trauben anfangen hell zu werden und das untere Holz zu zeitigen anfängt, so

schneidet man alle über das Geländer oder den Pfahl hinausreichenden Schosse oder Loden auf eine Länge von 2 bis 3 Fuß ab und nennt diese Arbeit das Abgipfeln oder das Verhauen, wodurch die Zeitigung des Holzes und der Trauben befördert werden soll.

Obgleich in einem allzufetten Boden die Trauben, und darum auch der Wein, an Güte verlieren, so müssen die Weinberge doch auch gedüngt werden. In schwerem Boden düngt man alle 4 Jahre, während auf leichtem, sandigen Boden die Düngung alle 2 Jahre wiederkehrt. Der beste Dünger für Weinberge ist der Rindviehmist, der sich für alle Lagen und Bodenarten eignet. Als vorzüglicher Dünger für Weinberge sind auch wollene Lumpen, ferner Rasen und Compostdünger geschätzt. Auch das Aufbringen von Erde äußert auf das Gedeihen der Reben einen vortheilhaften Einfluß, besonders wenn die Erde eine Mergelart ist, sei sie Erd-, Stein- oder Schiefermergel, ferner verwitterter Basalt. Dieses Erddüngen findet im Herbste und im Frühjahr statt. Eben so auch das Düngen mit Mist; die Frühjahrsdüngung ist in kältern Gegenden üblich, die Herbstdüngung in wärmern.

Die Weinlese soll nur dann beginnen, wenn die Trauben ihre vollkommene Zeitigung erreicht haben. Zwar kann in ungünstigen Jahrgängen dieser Zeitpunct nicht erwartet werden; allein es bleibt alsdann doch immer räthlich, die Lese so lange als möglich hinauszuschieben. Eine zweimalige Lese, wobei die letzte oder Nachlese eine Zeit lang nach der ersten Lese vorgenommen wird, ist zur Erzeugung eines guten Weines sehr förderlich und wird bereits in manchen Weingegenden vorgenommen. Unreife Trauben soll man nicht mit völlig reifen mengen, eben so wenig faule und erfrorne, weil eine geringe Menge schlechter Trauben eine große Quantität bessere zu verderben im Stande ist.

Das Abbeeren der Trauben, wodurch die Kämme, die dem Weine gern einen herben Beigeschmack verursachen, mittelst einer Maschine abgesondert werden, trägt zur Gewinnung eines guten Weines viel bei. Sorgfalt bei der Ernte der Trauben und der Bereitung des Weines, vor allem aber Reinlichkeit bei der Mostbereitung hat auf die Güte des Weines sehr großen Einfluß.

Zweiter Theil.

Die Viehzucht.

I. Die Viehzucht im Allgemeinen.

1. Die Viehzucht bildet einen sehr wichtigen Theil der Landwirthschaft und kann, mit Kenntniß und Einsicht betrieben, sehr viel zum Wohlstande des Landwirths beitragen; denn die Hausthiere nützen demselben nicht nur durch ihre Arbeit nnd den Dünger, sondern sie geben ihm auch Stoffe, welche dem Menschen zur Nahrung dienen oder in Gewerben wichtig sind, und werden überdieß dadurch wichtig, daß sie selbst für den Landmann einen Verkaufsgegenstand abgeben. Um aber den Zweck der Viehzucht zu erreichen, ist wichtig zu wissen, welches Klima und Futter und welche Haltungsweise der Natur der einzelnen Hausthiergattung angemessen ist.

In ihrem wilden Zustande sind uns die Hausthiere, mit Ausnahme des Schweines, fast gar nicht mehr bekannt und ihr ursprüngliches Vaterland ist schwierig auszumitteln. Dadurch, daß die Hausthiere durch die Zähmung dem Menschen in die verschiedensten Gegenden der Erde gefolgt sind, haben sie vielfache und große Veränderungen erlitten, sowohl in ihrer Größe, Körperform und Farbe, als in ihren übrigen Eigenschaften, z. B. in Kraft, Ausdauer, Gemüthsart rc. In ähnlicher Weise mußte die Behandlung und die Art des Dienstes, zu dem der Mensch sie bestimmte, auf ihre Kräfte, Größe, Gestalt rc. Einfluß ausüben.

2. Die Verschiedenheiten, welche bei einer und derselben Art sich allmählich ausbilden, werden um so größer, je abweichender und andauernder die Einwirkungen der Außenverhältnisse sind, und wenn viele Generationen hindurch die gleichen äußern Einflüsse fortwirken, so werden zuletzt Eigenschaften hervorgebracht, welche bleibend sind und sich auf die Nachkommen vererben. Dieser in einer Gegend entstandene und durch Fortpflanzung sich auf die Nachkommen forterbende

Charakter heißt die Rasse. Je mehr darum eine fremde Gegend in Klima, Futter und Boden mit dem ursprünglichen Vaterlande einer Rasse übereinstimmt, desto sicherer und kräftiger wird dieselbe dort gedeihen, und desto mehr werden ihre ursprünglichen Eigenschaften erhalten. Wenn aber Thiere einer Art und Rasse in andere Orte desselben Erdstrichs versetzt werden, so erleiden sie nach längerem Aufenthalte in demselben und durch Paarung unter sich abermals Abweichungen an Größe, Gestalt, Farbe, Gemüthsart, wobei sie jedoch der Hauptrasse ähnlich bleiben. Dadurch entstehen die Schläge. Zufällige Eigenschaften, die nicht bleibend und nicht erblich sind, bilden die Spielarten.

Das wesentlichste und sicherste Kennzeichen einer Rasse ist die Zuverlässigkeit der Forterbung jener Eigenschaften, welche der Rasse eigenthümlich sind. Man nennt diese zuverlässige Forterbungsfähigkeit des Charakters die Selbstständigkeit der Rasse, und die Rasse, welche solche Eigenschaften besitzt, eine selbstständige (constante) oder reine Rasse.

3. Die einheimische Viehrasse einer Gegend kann verändert oder verbessert werden, wodurch es dem Landwirthe möglich wird, dieselbe so auszubilden, wie sie seinen Verhältnissen am besten entspricht. Diese Verbesserung kann auf zweierlei Weise geschehen, durch Reinzucht und durch Kreuzung. Das erste, die Reinzucht oder die Vereдluug in der Rasse, findet statt, wenn man aus der einheimischen Rasse immer die bessern Thiere, welche an Gestalt und Nutzungsfähigkeit sich vor den übrigen auszeichnen, auswählt und dieselben mit einander paart. Die Kreuzung oder die Veredlung durch die Rasse besteht darin, daß man Thiere aus einer Rasse, welche die gewünschten Eigenschaften besitzt, auswählt, und sie mit der in einer Gegend vorhandenen Rasse paart. Die Nachkommen aus der Kreuzung zweier Rassen heißen Mestizen; während hingegen die Nachkommen aus der Kreuzung von zwei Arten Bastarde genannt werden. Das wichtigste Beispiel von Bastardbildung liefern der Maulesel und das Maulthier.

Bei der Kreuzung und bei der Reinzucht tragen sowohl die männlichen als die weiblichen Thiere ihre Vorzüge und ihre Fehler auf die Nachkommen über, und zwar gleichen die männlichen Jungen gewöhnlich der Mutter, während die weiblichen dem Vater ähnlich werden. Darum müssen bei der Veredlung einer Rasse solche Thiere zur Zucht ausgewählt

werden, welche die Eigenschaften, nach denen man strebt, in hohem Grade besitzen, und welche von den Fehlern befreit sind, die man zu vertilgen sucht. Indeß vererben sich die Eigenschaften nicht immer unmittelbar von den Eltern auf die Jungen, sondern sie kommen oft von entfernten Vorfahren wieder zum Vorscheine. Wenn bei der Veredlung einzelne Stücke der Nachkommen den Voreltern der unedlern, schlechtern Rasse wieder vorzugsweise ähnlich geworden sind, so wird dies Rückschlag genannt. Die Thiere einer Rasse, an welchen die Eigenschaften derselben in vorzüglichem Grade durch wohlgeleitete Zucht ausgebildet sind, heißen edle oder Vollbluthiere, und die Rasse selbst wird edle Rasse genannt; ihr entgegengesetzt ist die gemeine Rasse, die sich blos durch den Einfluß des Klimas und Bodens gebildet hat.

Wenn die Nachkommen einer Rasse durch unzweckmäßige Paarung oder mangelhafte Pflege unvollkommner geworden sind, als ihre Voreltern, so findet Ausartung statt. Wählt man dann wieder Originalthiere zur Paarung von jener Rasse, von welcher ursprünglich die Veredlung ausgegangen ist, so nennt man dieses das Auffrischen des Blutes.

Da die Erfahrung lehrt, daß sich die Eigenschaften der Zuchtthiere auf ihre Nachkommen forterben, so ist es klar, daß der Landwirth durch zweckmäßige Leitung der Paarung seine Hausthiere veredeln und ihre Nutzbarkeit erhöhen kann. Darum wähle er vor allem nur solche Thiere zur Fortzucht, welche die Eigenschaften besitzen und fortzupflanzen vermögen, die durch die Zucht hervorgebracht werden sollen, z. B. Größe, Stärke, Feinheit der Wolle, Milchergiebigkeit. Die Thiere, welche man mit einander zu paaren gedenkt, sollen in ihren körperlichen Eigenschaften nicht in zu hohem Grade von einander abweichen; auch sollen die Temperamente nicht zu verschiedenartig seyn. Sodann lasse man nur gesunde und fehlerfreie Thiere zur Paarung zu.

4. Die Erziehung der Jungen beginnt schon mit der Pflege der trächtigen Thiere, da sorgfältige und schonende Behandlung der Mutter auch dem Jungen zu gute kommt; namentlich soll aller plötzliche und zu starke Wechsel in Wärme und Kälte, in der Beschaffenheit des Futters und der Tränke, sowie Anstrengung, Erschütterungen rc. vermieden werden.

Das neugeborne Junge richtet sich bald selbst auf und beginnt an der Mutter zu saugen, oder es wird zum Saugen aufgerichtet; denn die erste Muttermilch, welche eine ganz andere Beschaffenheit hat, als die spätere, ist nicht allein Nah-

rungsmittel für das Junge, sondern sie dient ihm auch als Abführung, um seine Eingeweide von dem zähen Kothe zu reinigen. Die natürlichste und wirksamste Nahrung für das Junge ist die Muttermilch. Darum muß es eine Hauptsorge seyn, durch angemessene Fütterung, Pflege und Schonung der Mutter dahin zu wirken, daß sie wenigstens den erforderlichen Bedarf an Milch in bester Beschaffenheit zur Ernährung des Jungen gebe.

Da die Ernährung der zur Aufzucht bestimmten Thiere in ihrer ersten Lebensperiode auf die Entwickelung ihres Körpers und ihre Nutzbarkeit von großem Einflusse ist, und kein anderes Futter die Muttermilch ersetzen kann, so läßt man das Junge die Muttermilch so lange genießen, bis es die Zähne und die Erstarkung der Verdauungsorgane zum Genusse von anderem Futter geschickt machen. Wird endlich das Junge von der Muttermilch entwöhnt, so geschehe es in allmählichem Uebergange und in möglichst unmerkbaren Abstufungen zu anderem Futter. Dabei muß man auf die Beschaffenheit, auf die Menge und Temperatur des Futters, sowie auf die Fütterungszeiten sehen. Erst wenn das Junge an ganz andere Futterstoffe als die Muttermilch gewöhnt ist, erhält es die gewöhnlichen Nahrungsmittel der Erwachsenen. Für das Jungvieh ist mehr trockenes als flüssiges Futter vortheilhaft; warmes Futter zeigt sich sogar nachtheilig. Tägliche Bewegung im Freien trägt zur kräftigen Entwickelung und Gesundheit sehr viel bei.

5. Die Zwecke, weßhalb man landwirthschaftliche Hausthiere hält, werden am vollkommensten dann erreicht, wenn der Futteraufwand durch den daraus hervorgehenden Nutzen möglichst hoch bezahlt wird. Dieses kann aber nur durch eine zweckmäßige Ernährung und Pflege der Thiere erreicht werden. Die Art der Ernährung ist nach der Jahreszeit verschieden; darum anders im Sommer als im Winter. Im Sommer werden die Hausthiere auf der Weide ernährt oder im Stalle gefüttert, oder beides, Weidegang und Stallfütterung, werden mit einander verbunden.

Der Weidegang bietet manche Vortheile, indem bei ihm die Viehzucht bequemer, namentlich die Aufzucht wohlfeiler und für die Ausbildung der Thiere zuträglicher ist; dagegen hat er auch mehrere Nachtheile, und kann, wenn Ackerbau die Hauptbeschäftigung ist, nur in beschränktem Maße Anwendung finden. Ungleich wichtiger und vortheilhafter ist die Stallfütterung, obgleich sie wegen der

täglichen Herbeischaffung des Grünfutters mehr Mühe veranlaßt; dagegen geht bei ihr kein Dünger verloren, und der Futterbedarf für eine größere Anzahl Thiere kann auf einer weit kleinern Fläche erzeugt werden. Um die Sommerstallfütterung zweckmäßig zu betreiben, ist Kenntniß der verschiedenen Arten des Grünfutters nothwendig, und es muß dafür gesorgt werden, daß sie möglichst früh beginne, möglichst lang dauere und gut in einander greife; das Grünfutter muß täglich frisch herbeigeschafft und im Anfange der Grünfütterung mit trocknem Futter gemengt werden. Am gewöhnlichsten legt man den täglichen Grünfutterbedarf in drei Mahlzeiten vor; die Tränke wird am zweckmäßigsten vor der Grünfütterung gereicht. Wichtig ist, den Grünfutterbedarf im Voraus wohl zu bemessen, damit nicht in einzelnen Zeiten des Sommers Mangel entstehe und man in Verlegenheit komme. Das wichtigste Grünfutter gibt in den meisten Verhältnissen der rothe Klee. Andere Grünfutterarten sind das Meng- und Wickenfutter, die Luzerne, Esparsette, der Buchweizen, der Futterroggen 2c.

Die halbe Stallfütterung findet statt, wo die Weide den ganzen Bedarf an Nahrung nicht gewährt, oder wo man absichtlich nur die theilweise Ernährung im Stalle geben will. Im Allgemeinen wird das Arbeitsvieh nicht auf die Weide getrieben, sondern man überläßt dem Jungvieh und den Schafen die Weide, besonders da, wo die Gegend nicht besondere Vortheile durch den Weidegang darbietet.

Die Stallfütterung im Winter, deren richtige Leitung ein Hauptaugenmerk des Landwirths seyn muß, geschieht vorzüglich mit Dürrfutter, als Heu, Körnern, dann mit Knollen und Wurzeln, und mit Abfällen von einzelnen Gewerben, als Branntweinschlempe, Malzträbern, Kleien, Oelkuchen 2c. Die Wahl der Futterstoffe richtet sich theils nach der Nahrhaftigkeit derselben, theils nach dem Verhältniß der wässerigen Theile zu den trocknen, theils nach den Zwecken der Benutzung der Thiere, theils nach dem Lebensalter derselben. Bei kräftigen Nahrungsmitteln, z. B. bei Körnern, ist den Thieren eine Zugabe von Stroh oder weniger nahrhaften Stoffen nothwendig, damit der Magen der Thiere hinlänglich ausgefüllt sei und eine vollständige Verdauung stattfinden könne. Das trockne und flüssige Futter muß immer in einem gewissen Verhältnisse zu einander stehen, das ohne Nachtheil nicht sehr verändert werden darf. Man rechnet im Allgemeinen, daß drei Viertel des Futters in Getränke be-

stehen soll, oder 3—5 Theile Wasser auf 1 Theil trockne Stoffe; nach der Natur der Thiere und dem Zwecke der Benutzung bald etwas mehr, bald etwas weniger. Das Arbeitsvieh verlangt kräftiges und ziemlich trocknes Futter, das Melkvieh dagegen dünnes, wässeriges Futter oder Tränke, während dem Mastvieh nahrhafte Futterstoffe, die zugleich leicht zu verdauen, am zuträglichsten sind. Jungvieh erfordert mehr trocknes, aber leicht verdauliches und kräftiges Futter, als wässeriges.

Reinlichkeit und Regelmäßigkeit bei der Fütterung sind ein Haupterforderniß zum Gedeihen der Thiere. Um letztere herzustellen, müssen für die Thiere regelmäßige Futterzeiten eingehalten werden; auch pflegt man die Körnergaben und das Wurzelwerk zu messen und das Heu abzuwiegen oder nach dem Appetite der Thiere zu vertheilen.

Der Uebergang aus einer Fütterungsart in die andere, namentlich vom trocknen Futter in die Grünfütterung, darf nur allmählich und nicht plötzlich seyn, damit sich die Verdauungswerkzeuge der Thiere an die veränderten Nahrungsmittel gewöhnen.

Besonders wichtig ist eine zweckmäßige Zubereitung der Futterstoffe, theils um sie verdaulicher zu machen, theils um ihre Nahrungskraft zu vermehren, theils auch, damit von ihnen möglichst wenig verloren gehe. Das Wurzelwerk ist am besten gekocht oder gedämpft; doch wird es auch bloß zerschnitten oder zerstoßen. Stroh, Heu, auch wohl Grünfutter werden auf dem Strohstuhle (Häckselbank) geschnitten, alsdann mit Spreu und andern Scheuerabfällen vermengt und oft angebrüht. Durch das Anbrühen wird das dürre Futter leichter verdaulich und nährender. Körner werden aus derselben Absicht entweder bloß eingeweicht oder auch angebrüht; auch sollten sie wo möglich geschroten werden.

Das Salz nährt zwar nicht, aber es befördert die Verdauung und dadurch die Freßlust, und sollte darum von Zeit zu Zeit dem Vieh als eine Zugabe gereicht werden; namentlich ist es bei dem Mastvieh unentbehrlich, da durch angemessene Salzgaben der Fleisch- und Fettansatz befördert wird.

Um einen möglichst hohen Nutzen aus dem Vieh zu erhalten, ist es nicht genug, daß man ihm so viel Futter gebe, als es zur Erhaltung seines Lebens erfordert, sondern daß man es reichlich nähre, weil nur das Futter, welches das Vieh mehr erhält, als seine Erhaltung fordert, dem Land-

wirthe wieder zu gut kommt. Der Futterbedarf der Hausthiere wird nach dem lebenden Gewichte (lebendig gewogen) derselben bestimmt und ist verschieden nach der Viehgattung, nach der Art der Benutzung und nach dem Lebensalter. Nach gemachten Erfahrungen beim Rindvieh und bei Schafen rechnet man auf 100 Pfund lebendes Gewicht täglich 3 bis 4 Pfund Futter in Heuwerth, damit eine entsprechende Nutzung in Arbeit, Milch, Wolle und Nachzucht erlangt wird. Junge Thiere brauchen natürlich mehr als ausgewachsene.

6. Aus Erfahrungen und vergleichenden Versuchen über die Nahrungskraft der verschiedenen Futterstoffe, welche zugleich den Werth des Futters bestimmt, hat man folgende Uebersicht der Futterstoffe zusammengestellt. Dabei dient gutes Wiesenheu als Maßstab der Vergleichung; und es sind 100 Kilogrammen gewöhnlichen guten Wiesenheues an Nahrungskraft gleich:

		Kilogr.
1.	Vorzügliches Wiesenheu, von Bergwiesen, ferner gutes Kleeheu von jungem Klee, Luzerne und Esparsettenheu	82
2.	Gewöhnliches langes Heu	150
3.	Erbsen- und Wickenstroh	175
4.	Gerstenstroh	200
5.	Haferstroh	225
6.	Weizenstroh	275
7.	Roggenstroh	300
8.	Grünes Gras, Klee, Luzerne, Esparsette und Wickengemenge	400
9.	Kartoffeln	200
10.	Runkelrüben und Kohlrüben	300
11.	Gelbrüben	275
12.	Weiß- oder Wasserrüben	450
13.	Kohl	500
14.	Roggenkleie	60
15.	Reps-Oelkuchen	50
16.	Malzträbern	120
17.	Branntweinschlempe von Kartoffeln . .	350
18.	Hafer und Buchweizen	58
19.	Gerste	54
20.	Roggen und Welschkorn	50
21.	Weizen und Wicken	42
22.	Erbsen und Pferdebohnen	40

		Kilogr.
23.	Linsen und Bohnen	33
24.	Eicheln	70
25.	Kastanien	60
26.	Spreu von Erbsen, Wicken, Weizen ꝛc. .	166
27.	Baumblätter von Pappeln mit Sorgfalt getrocknet	90

7. Nebst der Ernährung ist die Pflege der Hausthiere zur Erhaltung einer dauernden Gesundheit von großer Wichtigkeit. Zu derselben gehört vorerst Reinhaltung des Körpers der Thiere von Staub und Unrath, damit die Haut ungestört thätig seyn kann. Dieselbe wird bewirkt durch Striegeln, Abstauben, Bürsten, Waschen und Schwemmen; vorzüglich trägt auch gute und hinreichende Einstreu dazu bei. Sehr wichtig sind gute Stallungen. Dieselben sollen nicht blos geräumig und trocken seyn, eine freie und gesunde Lage haben, sondern ihnen soll auch mäßiger Zutritt des Lichts, reine Luft und eine angemessene Temperatur (d. h. eine Wärme nicht unter 10 und nicht über 14 Grad) nicht fehlen. Mäßige Bewegung in freier Luft ist den in der Stallfütterung stehenden Thieren zur Gesundheit wesentlich; dagegen sollen die Arbeitsthiere nicht übermäßig angestrengt werden.

Die meisten Krankheiten der Hausthiere sind entweder äußere Verletzungen, oder Folgen von Erkältungen oder von unregelmäßigem Füttern. Darum können durch aufmerksame und sorgfältige Behandlung die meisten Unfälle vermieden oder abgewandt werden. Indeß ist es doch bei aller Sorgfalt nicht immer möglich, alle Krankheiten zu verhüten. Alsdann säume man nicht, sogleich im Anfange der Krankheit mit geeigneten Mitteln der Verschlimmerung des Uebels vorzubeugen; denn im Anfang ist eine Krankheit um so leichter zu heilen, da man gewöhnlich die Veranlassung dazu kennt oder sie doch leicht entdecken kann, und die Natur selbst viel mitwirkt, die Gesundheit wieder herzustellen, so lange die Organe der Thiere noch kräftig sind.

II. Rindviehzucht.

Das Rind (der Ochse) gehört in die Ordnung der Wiederkäuer und hat $^{0}/_{8}$ Schneidezähne, $^{0}/_{0} : ^{0}/_{0}$ Eckzähne und $^{6}/_{6} : ^{6}/_{6}$ Backenzähne. Gewöhnlich bringt das Junge einige Schneidezähne und einen Theil der Backenzähne schon mit zur Welt; die übrigen Schneidezähne erscheinen in den ersten zwei Mo-

naten nach der Geburt. Die ersten Zähne heißen Milchzähne und werden später durch die bleibenden Zähne in folgender Ordnung ersetzt: von 1 bis 2 Jahren wechseln die beiden vordern Schneidezähne (Zangen), von 2 bis 3 Jahren das zweite Paar (die ersten Mittelzähne), von 3 bis 4 Jahren das dritte Paar (die zweiten Mittelzähne) und von 4 bis 5 Jahren das vierte oder äußerste Paar (die gemeinhin sogenannten Eckzähne). An diesem Zahnwechsel kann man darum das Alter des Rindes erkennen; bei der Kuh läßt es sich außerdem noch nach den ringartigen Erhöhungen an den Hörnern (Kalberingen) bestimmen, wobei aber in Rechnung zu bringen ist, daß die Kuh gewöhnlich mit drei Jahren zum ersten Male kalbt.

Ein gesundes Thier kann gegen 25 Jahre leben; doch werden die Ochsen gewöhnlich nach 6 oder 7 Jahren geschlachtet, und eine Milchkuh wird selten mehr als 12 bis 13 Jahre lang gehalten. Das Rind hat nach Alter und Geschlecht verschiedene Benennungen.

Das Rind trifft man sehr verbreitet an; aber in grasreichen, mehr feuchten als trockenen Gegenden, besonders in feuchtwarmen Bergthälern und in Flußniederungen, findet man es in seiner größten Vollkommenheit. Vorzüglich scheinen Feuchtigkeit, gutes Futter und gemäßigte Temperatur dieser Gegenden auf die Größe des Körperbaues und auf die Ausbildung der Milchgefäße vortheilhaften Einfluß zu haben. Durch die Einflüsse des Klimas und des Bodens, durch die Ernährungsart, sowie durch vielfache Kreuzung haben sich verschiedene Rassen gebildet, welche indeß alle von einer Stammrasse abstammen. Man theilt sie gewöhnlich in Niederungsrassen, Gebirgsrassen und in Landrassen ein.

a. Die Niederungsrassen, welche besonders in Holland, Friesland, Oldenburg vorkommen, haben einen großen Körper, einen dünnen Hals mit kleiner Wamme, einen schmalen Kopf mit ab- und vorwärts gebogenen Hörnern, hohe Beine, breites Kreuz, hervorstehende Hüftknochen. b. Die Gebirgsrassen, in Tyrol, der Schweiz, im Jura 2c. zu Hause, haben einen schönen, gedrungenen Körperbau, abgerundete Gliedmaßen, niedrige Stellung, hohes Kreuz, starken Hals mit herabhängender Wamme, einen breiten, kurzen Kopf mit aufwärts gebogenen Hörnern.

c. Die deutschen Landrassen, welche durch vielfältige Kreuzung aus den beiden andern entstanden sind und darum keinen so bestimmten Charakter haben, sind verschieden,

bald größer oder kleiner, oft durch schlechte Paarung in ihrer Körperausbildung verkrüppelt. Doch findet man unter ihnen gute Rassen, sowohl zur Arbeit und Mast, als zur Milchnutzung. Hieher gehören z. B. die Limburger, die fränkische, die Vogelsberger Rasse, die Rasse vom Neckar, vom Westerwald ꝛc. In der Pfalz werden hauptsächlich die Donnersberger und die Glanrasse gezüchtet, jene südlich und südöstlich vom Donnersberg, diese besonders im Glan- und Nahthal; letztere sowohl zur Mast und Milchnutzung, als zur Arbeit sehr gut. Vorzügliche ausländische Rassen sind die ungarische und die englische.

Bei der Nachzucht des Rindviehes hat man den Zweck, das in den eigenen Ställen jährlich abgehende Melk-, Arbeits- und Mastvieh zu ersetzen, oder Jungvieh zum Verkaufe nachzuziehen. Um diesen Zweck zu erreichen, kommt sehr viel auf die rechte Auswahl der Zuchtthiere an. Diese sollen aus einer vorzüglichen Rasse seyn, welche die gewünschten Eigenschaften besitzt, und sollen von einer milchreichen Mutter abstammen; ferner müssen sie gesund, kräftig, von Erbfehlern frei seyn, ein zuverlässiges Forterbungsvermögen besitzen und das erforderliche Alter haben.

Die Kuh, welche durchschnittlich 285 Tage (40½ Woche) trächtig geht, bedarf während ihrer Trächtigkeit keiner besondern Behandlung; doch pflege man sie mit Schonung, reiche ihr besseres, besonders milcherzeugendes Futter und unterlasse das Melken rechtzeitig (4 bis 8 Wochen) vor dem Kalben. Sodann verhüte man in der letzten Hälfte der Tragzeit Alles, was ein Verkalben verursachen könnte, als Fütterung mit erhitzendem oder verdorbenem Futter, Jagen auf der Weide, Schlagen, Stoßen ꝛc.

Nachdem das neugeborene Kalb von dem Schleime gereinigt und von der Kuh abgeleckt worden ist, läßt man es die erste Milch saugen, weil dieselbe von der Natur dazu bestimmt ist, seine Eingeweide zu reinigen und zur Aufnahme anderer Nahrungsstoffe vorzubereiten, und bringt es dann an seinen Stand, der gehörig warm und gegen Zugluft geschützt seyn muß. Täglich führt man das Kalb 3 bis 4 mal zur Mutter, um es saugeu zu lassen, oder man hält es von der Mutter entfernt und tränkt es, indem man es gewöhnt, aus einem Kübel zu saufen; jedoch muß die Milch dem Kalbe stets lauwarm gereicht werden. Dem zur Nachzucht bestimmten Kalbe läßt man 8 bis 10 Tage lang die volle Milchnahrung. Später erhält dasselbe nur einen Theil der Milch, indem

man ihm daneben auch schon andere Nahrung reicht, als Tränke von Gersten- oder Haferschrot, gekochtem Brod rc. Alle Getränke seien lauwarm. Bei der Entwöhnung der Kälber muß der Uebergang von der Muttermilch zu anderer Nahrung nur allmählich und in unmerkbaren Abstufungen geschehen. Die zu Arbeitsthieren bestimmten Stierkälber werden gewöhnlich in einem Alter von 6 Wochen verschnitten (castrirt).

Die Kuh ist das wichtigste Hausthier; denn ihre Milch gehört nicht allein zu den nothwendigsten Bedürfnissen in jeder Haushaltung, sondern sie gewährt auch durch den Verkauf, durch Käse- und Butterbereitung eine bedeutende Ertragsquelle; überdieß ist die Haltung der Kühe leichter ausführbar als die anderer Thiere, und der Dünger kann nach den verschiedenen Absichten des Landmannes am leichtesten verwendet werden.

Das Melkvieh wird, wo Milchabsatz vortheilhaft ist, entweder ausschließlich zur Milchnutzung gehalten, und wird, wenn es in Milch abnimmt, verkauft, oder es wird, wie dies meistens der Fall ist, mit der Milchnutzung auch die Nachzucht verbunden. Den vollen Milchertrag geben die Kühe erst von dem zweiten oder dritten Kalben an und behalten denselben bei guter Ernährung und Pflege gleichmäßig bis in ihr achtes oder zehntes Lebensjahr, von wo an er wieder abnimmt.

Die Menge an Milch, welche eine Kuh gibt, hängt zum Theil von der Größe und der natürlichen Milchergiebigkeit derselben ab, zum Theile von der Fütterung. Das Futter der Milchkühe soll, wenn es nicht in Grünfutter besteht, mit Wasser gehörig verdünnt werden. Als das beste Milchfutter sieht man an: grünen Klee, grüne Wicken, Weißrübenkraut, gekochte Weißrüben, Oelkuchen, Branntweinschlempe, rohe Kartoffeln. Salz und reichliche Tränke fördern die Milchabsonderung sehr; auch Reinhaltung der Haut und des Euters, ein weiches Lager und Ruhe sind sehr fördernd. Sehr nachtheilig dagegen wirkt schneller Temperaturwechsel, namentlich der Uebergang von der Wärme zur Kälte, auf die Milchabsonderung ein, ebenso große Hitze oder Nässe. Eine zweckmäßige Einrichtung des Stalles ist darum wichtig. Der jährliche Milchertrag ist sehr verschieden; doch kann man einen Ertrag von 1600 Litern jährlich als genügend ansehen. Wo zum Milchverkauf Gelegenheit ist, da bleibt dieser die vortheilhafteste Verwerthung der Milch; wo dieses

aber nicht angeht, da wird der Rahm ausgeschieden und Butter und Käse bereitet, zwei für den Landwirth bedeutende Geschäfte, bei denen Reinlichkeit nicht genug empfohlen werden kann. Im Durchschnitt kann man annehmen, daß 30 Liter Milch 1 Kilogr. Butter geben.

Zur Arbeit werden am meisten die Ochsen benutzt, in kleineren Wirthschaften auch die Kühe, und an einzelnen Orten sogar die Fassel. Die Arbeit eines Ochsen verhält sich zu der eines Pferdes wie 2 zu 3; allein er ist wohlfeiler zu unterhalten als das Pferd, liefert mehr und bessern Dünger und nimmt selbst während der Arbeit an Werth zu. Man wählt die Arbeitsochsen vor allem aus solchen Gegenden, die nach Klima, Boden und Lage mit der Gegend der Wirthschaft möglichst gleichartig sind. Das Anspannen der Ochsen findet mit dem Kummet, mit dem Joche auf dem Widerrist, oder mit dem Joch auf dem Kopfe statt. Letztere Art des Anspannens ist bei dem Rindvieh die natürlichste, da dasselbe seine Hauptstärke in seiner breiten und kräftigen Stirne vereinigt hat. Das Kopfjochen geschieht entweder durch Doppeljoche, oder mit dem einfachen Joche; letzteres verdient in der Regel und zumal in ebenen Gegenden den Vorzug.

Je mehr der Ochse arbeiten muß, desto kräftigeres Futter bedarf er, wenn er nicht abmagern soll. Gutes Heu oder Grünfutter wird gewöhnlich als zureichend betrachtet; doch werden als Zugabe Knollen, Körnerschrot, Abfälle von Gewerben mit Vortheil gereicht. Man rechnet, daß ein Zugochse täglich zwischen 15 und 20 Kilogr. auf Heu berechnetes Futter bedarf. Auch bei dem Zugvieh ist Reinhaltung und Ordnung in der Fütterung zum Gedeihen sehr wichtig.

Man mästet die zur Arbeit, Zucht und Milcherzeugung nicht mehr tauglichen Thiere, um sie als Mastvieh leichter und besser absetzen zu können, oder um eine vortheilhaftere Verwerthung der Futterstoffe zu erzielen. Das beste Alter zur Mastung ist das, in welchem die Thiere vollkommen ausgebildet sind, was zwischen dem fünften und siebenten Lebensjahre stattfindet; denn alsdann erst kann von dem Futter die größte Menge nahrhafter Theile zum Ansatz von Fleisch und Fett verwendet werden. Gewöhnlich ist die Mastung Stallmastung und wird meistens im Winter vorgenommen. Zum Gedeihen der Mast ist besonders ein warmer und ruhiger Stall erforderlich. Vor allem aber achte man darauf, die Freßlust der Thiere zu erhalten und das Futter

auf solche Art zuzubereiten und zusammenzusetzen, daß dasselbe stets die zur Mast nothwendige Nahrungskraft besitze. Reinlichkeit, Regelmäßigkeit im Füttern und öftere Darreichung von Salz fördern die Mastung sehr. Die Dauer der Mastung ist nach der Viehrasse, nach Alter, nach Menge und Güte des Futters, sowie nach mancherlei andern Ursachen verschieden und dauert 3, 4 bis 6 Monate. Das aber lehrt die Erfahrung, daß nur schnelle Mastung die höchsten Erfolge gibt. Im Anfang derselben wird den Thieren weniger nahrhaftes Futter gereicht, als Heu oder Grummet; sobald sie zunehmen, fügt man Wurzelwerk hinzu und gegen das Ende der Mast gibt man Körnerschrot. Die größte Gewichtszunahme ist bei allem Mastvieh in der ersten Periode der Mastung, und man nimmt an, daß auf 100 Kilogr. Heuwerth das Vieh $2^1/_2$ bis 7 Kilogr. an Gewicht zunimmt.

Gewöhnlich wird das Gewicht des gemästeten Viehes nach dem Augenmaße geschätzt; allein man kann das lebende Gewicht der Thiere beiläufig auch durch Messen bestimmen. Man mißt alsdann die Länge des Thieres vom Widerrist bis an die Schwanzwurzel und den Umfang zwischen den Vorderbeinen durch über den höchsten Punkt des Widerrists nach Zoll, nimmt von dem Durchmesser des gefundenen Umfangs das Quadrat, multiplicirt dasselbe mit der Länge und dividirt das Product durch 38, so erhält man das lebende Gewicht. Das Verhältniß des Fleischergewichtes zum lebenden Gewichte beträgt, je nach der Viehrasse und dem Grade der Mast, 46 bis 60 auf 100, d. h. 100 Kilogr. lebendes Gewicht geben 46 bis 60 Kilogr. todtes oder Fleischergewicht. Die Haut wiegt 10 bis 15 Kilogr. auf 100 Kilogr. Fleischergewicht.

Die meisten Krankheiten des Rindviehes sind entzündlicher Natur oder werden es bei Vernachlässigung des Uebels; in den meisten Fällen wird, wenn das Vieh gut genährt ist, ein Aderlaß nothwendig. Eine der gewöhnlichsten Krankheiten ist die Trommelsucht (das Auflaufen, Aufblähen), welche besonders durch die Fütterung mit jungem Klee veranlaßt wird. Das Aufblähen rührt von Gasarten her, die sich in dem Magen der Thiere entwickeln.

III. Pferdezucht.

Das Pferd gehört zur Ordnung der Einhufer und hat $^6/_6$ Vorderzähne, $^1/_1 : ^1/_1$ Eckz. und $^6/_6 : ^6/_6$ Backenz.; jedoch fehlen der Stute die Eckzähne. 8 bis 14 Tage nach der

Geburt oder auch schon bei der Geburt erscheinen in der untern Kinnlade die 2 vordersten Schneidezähne (Zangen), nach 3 bis 4 Wochen die 2 zunächst stehenden Mittelzähne und nach 4 bis 6 Monaten die beiden äußersten Schneidezähne oder Eckzähne. Die ersten Zähne heißen Milch- oder Füllenzähne und werden beim Zahnwechsel durch die bleibenden Zähne oder Pferdezähne ersetzt. Die Zangen werden mit $2^1/_2$, die Mittelzähne mit $3^1/_2$ und die Eckzähne mit $4^1/_2$ Jahren gewechselt. In dieser Zeit kommen bei dem Hengste auch die eigentlichen Eckzähne oder Hakenzähne hervor. Die schwarzen, länglichrunden Vertiefungen, welche mitten auf den Reibflächen der Ersatzzähne bei ihrem Hervorbrechen sich zeigen, heißen Kunden oder Bohnen. Durch Abnutzung der Schneidezähne verschwinden die Bohnen allmählich, und zwar in der Ordnung, in welcher die Zähne hervorgebrochen sind, also auf den Zangen zuerst. Deßhalb wird vom fünften Jahre an das Alter des Pferdes nach dem Verschwinden dieser Kunden bestimmt, und zwar vom fünften bis achten Jahre nach dem Verschwinden der Kunden auf den untern Schneidezähnen, vom neunten bis elften Jahre nach dem Verschwinden jener auf den obern Schneidezähnen. Das höhere Alter wird, wenn auch nur unsicher, nach der Form der Zähne bestimmt, welche durch weitere Abnutzung sich allmählich ändert, so daß die Reibfläche derselben bis ins vierzehnte Jahr oval, von 14 bis 20 Jahren völlig rund und nach dem zwanzigsten Jahre dreieckig erscheint.

Das Pferd ist vorzüglich dazu eingerichtet, große Lasten zu tragen (4 Centner) und zu ziehen (10 bis 15 Centner) über Berg und Thal, schnell zu laufen und bei aller Anstrengung auszudauern. Dabei hat es eine schöne Gestalt, vollkommene und scharfe Sinne, besitzt ein gutes Gedächtniß, ist gelehrig, folgsam und gewöhnt sich an den Menschen. Es besitzt große Reizbarkeit, ein cholerisches Temperament, und schläft bei mäßiger Anstrengung nur wenige Stunden des Tages.

Die Stammrasse des Pferdes hat wahrscheinlich Südasien zur Heimath. Durch den Einfluß des verschiedenen Klimas und Bodens, noch mehr aber durch die Kreuzung, durch die Art der Ernährung und des Dienstes, zu welchem man das Pferd nach und nach gewöhnte, sind ungemein viel Rassen entstanden, welche in Bau, Größe, Farbe und Temperament verschieden sind. Man kann dieselben alle in 2 große Abtheilungen bringen, nämlich in edle und in gemeine Pferde-

rassen. Als die edelste und schönste Rasse betrachtet man allgemein die arabischen Pferde. Dieselben haben einen langgedehnten Körper, einen kurzen Kopf mit breiter Stirne und großen Nasenlöchern, einen etwas gekrümmten, dünnen Hals, tiefliegende Schultern, geraden Rücken mit schön geformtem Kreuz (Kruppe), breite, starke Lenden, feingebaute Schenkel, etwas lange, aber starke Sprunggelenke (Fesseln), mehr längliche als runde Hufe, lebhaftes und feuriges Temperament; sie sind von mittlerm Wuchse und zeigen die vollkommensten Verhältnisse der einzelnen Glieder zu einander. Den arabischen Pferden verwandt sind die persischen, die syrischen, tartarischen. Diese Pferderassen werden mit einander orientalische Pferde genannt im Gegensatze zu den europäischen edlen Pferderassen, von welchen die edelsten sind: das englische Rennpferd, das meklenburgische, holsteinische, andalusische, ungarische, normännische rc.

Die Pferde der gemeinen Rassen haben einen kurzen, gedrungenen Körper, kurzen Rücken, kurze Lenden, breites, abschüssiges Kreuz, einen kurzen, dicken Hals, schweren plumpen Knochenbau, kurze, gerade Sprunggelenke, breite, lockere Hufe; sie sind langsam, geduldig, genügsam, ausdauernd, zeigen weniger Ebenmaß in ihren Körpertheilen und ermangeln des feurigen Temperamentes. Hierher gehören z. B. die Ardenner Rasse in Rheinpreußen, Luxemburg, Belgien; die Boulogneser Rasse im westlichen Frankreich; das flanderische Pferd in Flandern; die Percher Rasse im Innern von Frankreich; der englische Karrengaul oder das schwarze Pferd. In Deutschland findet man ebenfalls gemeine Pferderassen, die aber alle mehr oder weniger durch Kreuzung mit arabischen, englischen, normännischen Rassen veredelt sind.

Die edlen Pferde sind wegen ihres feinen Baues besonders zum Reiten und zum Fahren mit leichtem Fuhrwerke, überhaupt zu solchen Verrichtungen geeignet, welche Schnelligkeit voraussetzen; sie taugen aber nicht als eigentliche Arbeitspferde zu langsamen, beschwerlichen Arbeiten der Landwirthschaft, zu Lastfuhrwerk auf Straßen rc. Dagegen sind die gemeinen Pferde als Arbeitspferde sehr tauglich, nicht nur wegen ihres ganzen Baues und ihrer bedeutenden Größe, sondern auch wegen ihrer Ausdauer, ihres Temperamentes und Charakters. Hieraus ergibt sich, daß der Landwirth bei der Zucht der Pferde besonders ihre Bestimmung und Verwendung berücksichtigen müsse, wenn er mit Vortheil Pferde ziehen will; ferner, daß die Auswahl

einer guten, den Bedürfnissen und dem Futtervorrath angemessenen Rasse von großer Wichtigkeit sei. Nach obiger Schilderung der Eigenschaften und da die Zucht der edlen Pferde eine tiefe Kenntniß der Pferdezucht und eine große Sorgfalt in der Aufzucht erfordert, so wird in den meisten Fällen die Zucht von halb veredelten Pferden, d. h. von solchen, die aus der Kreuzung gemeiner Stuten mit edlen Beschälern erhalten werden, am vortheilhaftesten seyn; denn so erzogene Pferde eignen sich sowohl zu Reit- als Arbeitspferden.

Bei der Paarung sehe man darauf, daß sowohl die Stute als der Hengst vollkommen gesund, kräftig, wohlgebaut, von allen erblichen Mängeln frei sind, Erbfähigkeit besitzen, in der Größe nicht so sehr von einander abweichen und das erforderliche Alter (nicht unter 4 Jahren) haben.

Die Stute, welche 11 Monate und einige Tage trächtig geht, kann bis 4 oder 5 Wochen vor dem Abfohlen zur Arbeit benutzt werden; doch verlangt sie in den 2 oder 3 letzten Monaten eine schonende Behandlung und muß überhaupt vor Schlagen, Werfen, Stoßen 2c. sorgfältig bewahrt werden. Vier Wochen nach der Geburt kann die Stute zu leichten Arbeiten wieder verwendet werden; doch muß man sie vor Erhitzung bewahren. Während der Säugezeit muß die Stute gut genährt werden; namentlich befördert lauwarme Tränke die Absonderung der Milch, hingegen muß man kalte Tränke vermeiden. Nach Verfluß von 4 bis 6 Wochen soll man dem Füllen Bewegung im Freien verschaffen. Die Säugezeit dauert 3 bis 4 Monate; gegen das Ende derselben wird das Füllen von der Muttermilch entwöhnt. Freie Bewegung auf der Weide ist zum Gedeihen des Füllens durchaus erforderlich; sie macht dasselbe kräftig, erhält es gesund und verhütet manche spätere Uebel. Ueberhaupt gedeiht die Pferdezucht nur da recht, wo Fohlenweiden eingerichtet werden können. Im dritten Jahre beginnt man, das Füllen an Arbeit zu gewöhnen; doch soll man es zu angestrengter, anhaltender Arbeit nicht vor dem vierten Jahre verwenden. Freundliche, sanfte Behandlung ist bei jungen Pferden wesentlich nothwendig, damit sie sich an den Menschen gewöhnen und an allen Körpertheilen sich gerne berühren lassen. Die Pferde müssen bis zu ihrer vollkommenen Ausbildung geschont werden.

Die Weide ist bloß für junge Pferde und Mutterstuten zuträglich, kann aber bei Arbeitspferden nicht wohl

angewandt werden. Hier tritt die **Stallfütterung** ein. Da der Magen der Pferde verhältnißmäßig klein ist, aber schnell verdaut, so ist Körnerfutter unter den Futterstoffen den Pferden am meisten zusagend; denn die Körner enthalten bei kleinem Volumen viel Nahrungskraft. Unstreitig ist das beste Futter für Pferde der Hafer; aber auch Spelz, Gerste, Roggen, Bohnen, Wicken geben ein kräftiges und gutes Pferdefutter. Alles Körnerfutter sollte man zuvor schroten lassen, weil dadurch seine Verdaulichkeit befördert wird. Der Hafer kann zum Theil oder ganz durch Wurzelwerk ersetzt werden. Unter diesem stehen oben an die Gelbrüben (Möhren); dasselbe kann sowohl roh als gekocht verfüttert werden. Wurzeln und Knollen werden am zweckmäßigsten mit Häckerling, geschnittenem Heu, Spelzenstreu vermengt. Heu muß selbst bei reichlicher Körnerfütterung zur Füllung des Magens beigegeben werden; doch wird selten der ganze Futterbedarf in Heu gereicht. Nur bei geringerer Anstrengung der Arbeitspferde im Winter erhalten diese bloß Heu; auch wird alsdann ein Theil des Heues durch Stroh ersetzt. Im Sommer ist Grünfutter, als Klee, Luzerne, Esparsette und Wickenfutter das Hauptfutter; doch reicht es ganz allein bei arbeitenden Pferden nicht aus, und es muß noch eine Zugabe von Körnern gereicht werden. Für das gedeihlichste, verdaulichste und kräftigste Pferdefutter wird das Brod gehalten. Buchelölkuchen wirken auf Pferde narkotisch-giftig.

Man rechnet auf ein mittelgroßes Arbeitspferd täglich gegen 15 Kilogr. auf Heuwerth berechnetes Futter; dasselbe kann aber sehr verschieden zusammengesetzt seyn. Das Futter wird den Pferden gewöhnlich auf 3 Mahlzeiten vertheilt, welche sich nach der Arbeitszeit richten. Bei der gewöhnlichen Körner- und Heufütterung werden zuerst die Körner, mit Häcksel gemengt und angefeuchtet, vorgelegt, dann wird die Tränke gereicht und zum Nachfutter das Heu in die Raufen aufgesteckt. Bei den Saftfutterarten tränkt man eine halbe Stunde nach der Fütterung. Reines, weiches, nicht zu kaltes Wasser ist die beste Tränke.

Eine **sorgfältige Pflege** ist bei den Pferden mehr, als bei den übrigen Hausthieren nothwendig. Reinlichkeit, Regelmäßigkeit bei der Fütterung und schonende Behandlung sind unerläßlich. Die Haut der Pferde muß mit besonderer Sorgfalt reinlich gehalten werden; besonders ist das Schwemmen, doch nicht unmittelbar nach der Fütterung und auch nicht bei Erhitzung, sehr zu empfehlen. Besondere Auf-

merksamkeit muß den Hufen zugewendet werden, weil bei der Vernachlässigung derselben viele Hufkrankheiten entstehen.

Die Ställe sollen hoch, geräumig und helle und so eingerichtet seyn, daß die Stallluft stets rein und in angemessener Temperatur erhalten werden könne. Die Krippen müssen nach jeder Fütterung wohl gereinigt werden. An jedem Abend gebe man den Pferden reinliche und hinreichende Einstreu.

Das Pferd ist vielen Krankheiten unterworfen: zu den am häufigsten vorkommenden gehören die Drusenkrankheit oder der Strengel und die Kolik. Die meisten derselben werden durch Erkältungen, durch Unregelmäßigkeit in der Fütterung, durch übermäßige Anstrengungen bei der Arbeit und durch Verwundungen bei schlechtem oder fehlerhaftem Geschirr erzeugt. Darum suche man bei den Arbeiten das Erkälten der Pferde zu verhindern, beobachte Regelmäßigkeit und Ordnung bei der Fütterung und strenge die Pferde bei der Arbeit nicht über ihre Kräfte an. Sind indeß Krankheiten entstanden, so ist bei den meisten derselben räthlich, zur Heilung einen erfahrenen Thierarzt zuzuziehen. Die Pferdezucht erfordert viel Aufmerksamkeit und Umsicht, um alle Ursachen, welche einen krankhaften Zustand herbeiführen können, abzuhalten oder wieder zu entfernen.

IV. Schafzucht.

Das Schaf gehört zu den wiederkäuenden Thieren und hat $^0/_8$ Vorderzähne, $^0/_0 : {}^0/_0$ Eckzähne und $^6/_6 : {}^6/_6$ Backenzähne, wie das Rind. Die beiden vordern Schneidezähne bringt das Junge mit zur Welt; die andern kommen innerhalb 4 Wochen nach der Geburt zum Vorscheine. Später werden sie durch die bleibenden Zähne ersetzt; im zweiten Jahre wechseln die Zangen, im dritten die ersten Mittelzähne, im vierten die zweiten Mittelzähne und im fünften die Eckzähne, worauf das Schaf abgezahnt hat. Das höhere Alter wird an der Abnutzung der Vorderzähne und daran erkannt, daß dieselben gelb und schartig werden und endlich ausfallen. Das Schaf kann 10, unter günstigen Umständen bis 15 Jahre alt werden.

Das Schaf ist schwach und hält anstrengende Bewegungen nicht aus, Feuchtigkeit der Atmosphäre, zu wässeriges Futter, Stalldünste rc. sind ihm sehr nachtheilig; dagegen gedeiht es in einem gemäßigten Klima, auf trocknen Berg-

weiden und wasserfreien Ebenen vortrefflich. Die Schafe leben zufolge ihres Instinctes in Heerden und können darum von allen Hausthieren am leichtesten und wohlfeilsten auf Weiden geführt werden. Der Widder hat meistens Hörner, das Mutterschaf in der Regel nicht.

Die Schafe theilen sich in 2 Hauptrassen, nämlich in Schafe mit schlichter, grober oder feiner Wolle und in Schafe mit gekräuselter, feiner Wolle, oder Merinos; zu jenen gehört: das Niederungsschaf in den grasreichen Gegenden Norddeutschlands und Dänemarks, das Zackelschaf in den Gebirgen Südeuropas, Ungarns und in der Wallachei, das englische, langwollige Schaf, das gemeine deutsche Schaf, das Haideschaf (Haideschnucke), hauptsächlich auf der Lüneburger Haide. Die Merinoschafe sind von Nordafrica aus nach Spanien gebracht und von dort über die meisten Länder Europa's verbreitet worden. Die vorzüglichsten Unterrassen davon sind das Infantadoschaf oder eigentliche spanische Merinoschaf und das Electoralschaf, welches durch Auswahl der Zuchtthiere aus den Merinoschafen in Sachsen nach und nach gebildet wurde, und welches die feinste Wolle liefert. Aus Kreuzungen der Merinoschafe mit andern Rassen ist eine Menge Unterrassen entstanden. Unter den schlichtwolligen Schafen besitzt das englische die feinste Wolle.

Um Schafe mit sicherm Vortheile zu ziehen, muß der Landwirth überlegen, welcher Rasse das Klima der Gegend, die Weide und Ernährung am besten zusage, welche Art der Benutzung für ihn die vortheilhafteste sei, ob die Zucht auf Wolle oder auf Fleisch, und muß darnach die Auswahl der Rasse treffen. Gemeine, grobwollige Schafe nehmen mit jeder Weide vorlieb, während die Merinoschafe nur auf gesunden, trocknen, mit kräftigen Gräsern und Kräutern bewachsenen Weiden gedeihen. Sumpfige Weideplätze taugen für keine Schafrasse.

Vor allem sollen die zur Zucht bestimmten Thiere diejenigen Eigenschaften besitzen, welche mit Rücksicht auf die örtlichen Verhältnisse den größten Vortheil gewähren; sodann sollen sie vollkommen gesund seyn, einen schönen und kräftigen Körperbau, keine Erbfehler oder Erbkrankheiten haben. Der Widder soll insbesondere aus einem reinen, beständigen Stamme gewählt werden.

Mit 2 Jahren können die Zuchtschafe zur Paarung zugelassen werden. Die Lammzeit, welche sich nach der

Zeit der Paarung (Sprungzeit) richtet, hängt zum Theil von örtlichen Verhältnissen, besonders von der Witterung ab, und kann Winter-, Frühjahrs-, Sommer- und Herbstlammung seyn. Die gewöhnlichste ist in kleinen Schäfereien die Frühjahrslammung, bei welcher die Paarung in den September und October fällt, da das Mutterschaf 150 Tage oder 5 Monate trächtig geht.

Die trächtigen Mutterschafe muß man mit Sorgfalt behandeln; namentlich muß man Jagen auf der Weide, schnellen Uebergang von der Wärme zur Kälte, schnelle Abkühlung durch kalte Tränke nach vorausgegangener Erhitzung, Futter von schlechter Beschaffenheit vermeiden und sie dagegen mit gutem Futter nähren. Die Hauptsorge nach der Lammung besteht darin, daß die Mutterschafe während der Säugezeit der Lämmer gleichmäßig gute Milch in zureichender Menge geben; daher sollen sie angemessenes und gutes, namentlich milcherzeugendes Futter erhalten, als gut gedörrtes Heu, Wurzeln und Knollen, nahrhafte Tränke. Außer der guten Muttermilch ist zur Gesunderhaltung der Lämmer in der ersten Zeit auch angemessene Stallwärme nothwendig. Sobald die Lämmer 3 bis 4 Wochen alt sind, fangen sie an zu fressen und lieben besonders gutes, kurzes Heu, fein geschnittene Gelbrüben und etwas Hafer. Darum beginnt man von der vierten Woche an, die Lämmer allmählich von der Mutter abzugewöhnen. Besondere Sorgfalt erfordert die Pflege der Lämmer beim Uebergang von der Winterfütterung auf die Weide.

Noch während der Säugezeit und in einem Alter von 4 bis 8 Wochen werden die Hammellämmer, welche nicht zur Zucht bestimmt sind, verschnitten; zu gleicher Zeit kürzt man ihnen und den Mutterlämmern die Schwänze ab, damit sie reinlicher bleiben.

Im Sommer werden die Schafe am gewöhnlichsten auf der Weide ernährt, da diese Ernährungsweise der Natur der Schafe am meisten zusagt, viele Futterplätze nur durch die Beweidung mit Schafen nutzbar werden, und die Ernährung auf der Weide auch die wohlfeilere ist. Als Weiden dienen die natürlichen Weiden auf Hügeln, Haiden 2c., die Brach- und Stoppelweiden, die Nach- und Vorhut auf Wiesen, auch künstliche Weiden. Bei gutem Wetter bleiben im Sommer die Schafe auch über Nacht auf dem Felde und werden daselbst in einen Hordenschlag eingesperrt, um das Feld zu düngen oder zu pferchen.

Im Winter und bei nasser Witterung dagegen werden sie mit gutem, süßem Heu, mit Stroh von Hülsenfrüchten, mit Kartoffeln, Gelbrüben, Runkelrüben, trocknen Oelkuchen, Branntweinschlempe, Hafer ꝛc. gefüttert. Reichliche und regelmäßige Fütterung hat auf die Güte der Wolle großen Einfluß. Die Fütterung geschieht in Süddeutschland in der Regel am Tage zweimal, anderswo häufiger; doch ist mehr als viermal nicht nothwendig. Als täglichen Futterbedarf für ein mittelmäßig großes Schaf rechnet man 1 Kilogr. Futter in Heuwerth und mehr. Obgleich die Schafe nicht viel saufen, so ist ihnen doch gutes, reines, nicht zu kaltes Wasser zur Erhaltung ihrer Gesundheit nothwendig. Das Schaf hat große Begierde nach Salz; daher man demselben von Zeit zu Zeit, etwa jede Woche 1 bis 1½ Loth Kochsalz darreicht.

Zur Pflege der Schafe gehört vorerst Reinhaltung des Körpers und der Wolle, vorzüglich aber Reinhaltung der Klauen, weil diese durch Nässe leicht Schaden erleiden. Sodann trägt eine zweckmäßige Einrichtung des Stalles viel zur Gesundheit der Schafe bei. Derselbe soll eine trockne Lage haben, im Winter nicht zu kalt, dabei hell genug und mit Luftzügen versehen seyn. Zweckmäßige Futterraufen und Krippen sollen nicht fehlen.

Das Schaf ist vielen Krankheiten unterworfen. Zu den gefährlichsten gehören bei den Lämmern die Lähme und der Durchfall; bei den erwachsenen Schafen die Klauenseuche, die Lungenfäule, die Trommelsucht, die Räude, die Traberkrankheit, die Drehkrankheit, das Rückenmarksblut, der Milzbrand ꝛc. Sie entstehen meistens durch ungesunde und nasse Weiden, durch Mangel an regelmäßiger Nahrung, durch übermäßiges Treiben und Jagen an heißen Sommertagen, durch Tränken an kaltem Wasser, wenn die Schafe erhitzt sind, durch Mangel an Obdach bei ungünstiger Witterung, oder durch schnellen und unvorsichtigen Uebergang aus der Winterfütterung auf die Sommerweide.

Der Nutzen der Schafe besteht außer dem Dünger hauptsächlich in der Wolle, in der Nachzucht oder im Viehverkauf und in der Mastung der Thiere. Die Wolle wird den Schafen gewöhnlich Ende Mai oder Anfang Juni abgenommen. Vor der Schur aber wird die Wolle auf dem Körper der Thiere gewaschen, was die Pelzwäsche genannt und in stehendem oder fließendem Wasser vorgenommen wird. Die feine Merinowolle enthält an 50 Procent ihres Gewichts

Schmutz. Hievon verliert sie durch die gewöhnliche Pelzwäsche gegen 25 Procent und durch die nachher vorgenommene Vließwäsche in der Fabrik noch die übrigen 25 Procent. Sobald die auf dem Thiere gewaschene Wolle ganz trocken ist, wird die Schur vorgenommen. Die Wolle eines Schafes im Zusammenhange heißt Vließ. Der jährliche Ertrag an Wolle ist bei den verschiedenen Rassen und nach dem Grade der Feinheit, nach dem Alter und dem Gesundheitszustande der Thiere, sowie nach der Art der Nahrung sehr verschieden, und steigt von 1½ bis 4 Pfund und darüber. Die Feinheit der Wolle, welche nach der Dicke der einzelnen Wollhaare bestimmt wird, ist in den einzelnen Gegenden des Vließes verschieden, am feinsten ist sie an den Seiten etwa 2 Zoll unter dem Rücken und 2 Zoll hinter den Schulterblättern. Nicht weniger verschieden ist die Feinheit der Wolle nach den verschiedenen Rassen der Schafe.

Die feinste Wolle hat 28 bis 38 Windungen auf 1 französischen Zoll oder 27 Millimeter, die zweite Sorte 24 bis 27, die dritte 16 bis 23 und die vierte höchstens 15 Windungen oder Bogen. Zum Messen der Dicke des Wollhaares hat man eigene Wollmesser, von denen der gebräuchlichste der Dollond'sche ist. An demselben ist der englische Zoll in 10,000 Theile getheilt, von denen jeder ein Grad genannt wird. Die feinste Wolle zählt 3 bis 4 und die gröbste 11 bis 14 Grade. Außer der Feinheit tragen aber auch die Stärke, die Geschmeidigkeit, die Elasticität, der Glanz und die gleiche Länge der Haare zum Werthe der Wolle bei.

In den Fabriken wird die Wolle in Krempel- oder Tuchwolle und in Kammwolle unterschieden; jene muß fein, regelmäßig gekräuselt, sanft, elastisch und von Fett durchdrungen seyn und dient zur Bereitung von Tüchern; diese soll möglichst lang, geschmeidig und schlicht seyn und wird zu glatten Zeugen verwendet.

Die Hämmel und die ältern, zur Zucht untauglichen Mutterschafe werden gemästet, um sie vortheilhafter verwerthen zu können. Dieses kann auf fetten Weiden geschehen und ohne Zugabe von anderm Futter, oder es geschieht auf magern Weiden, indem noch anderes Futter, als Runkelrüben, Oelkuchen, Branntweinschlempe, oder auch grünes Futter gegeben wird. Bei gehöriger Fütterung ist die Mast in 6 bis 8 Wochen vollendet.

V. Schweinezucht.

Das gemeine Schwein, welches zu den Vielhufern gehört, hat in jeder Kinnlade 6 Schneidezähne und 12 Backenzähne und jederseits einen starken Eckzahn (Hauer), außerdem einige sogen. Ueberzähne. Der Zahnwechsel geht vom Ende des ersten bis zum dritten Jahre vor sich. Das zahme Schwein stammt von dem Wildschweine ab, welches sich in den gemäßigten und wärmern Klimaten aufhält und besonders schattige Gegenden liebt, wo es sich von Wurzeln und Baumfrüchten, sowie von Insecten und Würmern nährt. Das Schwein liebt mehr flüssige als trockne Nahrung, sucht sich bei warmer Witterung Wasser und Schlamm zu seiner Abkühlung und bei kalter Witterung ein trockenes Lager, um sich vor Kälte und Nässe zu schützen. Die jungen Schweine heißen, so lange sie an der Mutter saugen, Ferkel (Saug- oder Spanferkel), nach der Entwöhnung Frischlinge, Läufer; das erwachsene männliche Schwein wird Eber (Keuler), das weibliche Mutterschwein (Sau) genannt. Der Geruchsinn der Schweine ist sehr scharf, auch das Gehör ist fein und das Gedächtniß gut. Die Schweine wachsen bis in das vierte Jahr und können ein Alter von 15 bis 18 Jahren erreichen.

Durch den Einfluß des Klima's und der Zucht sind bei dem Schweine, wie bei den übrigen Hausthieren, viele Rassen entstanden, die in Gestalt und Größe sehr verschieden sind. Unter ihnen sind hauptsächlich folgende zu merken: a. Die niederländische Rasse, durch ihren großen, langgestreckten Körper ausgezeichnet; mit ihr verwandt ist das große deutsche Landschwein, ebenfalls von langgestrecktem Körper mit schmalem Kopf, langem Rüssel und herabhängenden Ohren, meist weiß, oder schwarz und weiß; und die Champagner Rasse mit herabhängendem Schwanze, sehr dünner, aber langer Behaarung und einer Art Mähne. b. Die ungarische Rasse, in Ungarn, Bosnien 2c. einheimisch, hat mit dem Wildschweine noch einige Aehnlichkeit und nährt sich größtentheils auf der Weide in den ungeheuern Waldungen Bosniens und Serbiens. c. Das bayerische Schwein hat gleichfalls einen langgestreckten Körper wie das niederländische Schwein, ist meist halb von weißer und halb von rothbrauner Farbe, genügsam, leicht zu mästen und dauerhaft. d. Das kleine deutsche

Landschwein mit etwas gebogenem Rücken, hält sich in trocknen, futterarmen Gegenden besser als die übrigen, ist sehr genügsam und wird bei besserer Nahrung und Pflege schnell fett. e. Das chinesische Schwein ist klein, ganz schwarz, niedrig gestellt, sehr fruchtbar und mastfähig; ein hieher gehöriger Schlag, das düsselthaler Schwein, wird in Rheinpreußen, woher es stammt, in der Schweiz und Würtemberg gezogen.

Bei der Auswahl einer Rasse sehe man mehr darauf, ob die Thiere leicht zu mästen sind, als auf Größe und Länge des Körpers. Indeß richtet sich die Wahl vorzüglich nach der Art der Winterfütterung und der Weide. Je besser und der Natur des Schweines angemessener beide sind, desto größere Rassen können gewählt werden. Bei den Zuchtthieren sieht man vor allem darauf, daß sie von einer fruchtbaren und gutartigen Rasse abstammen.

Gut gehaltene Schweine können schon im Alter von 10 bis 12 Monaten zur Fortzucht verwendet werden. Das Mutterschwein ist zwischen 16 und 17 Wochen oder 115 Tage trächtig und kann daher jedes Jahr zweimal werfen, einmal im Herbste, das andere Mal im Frühling. Man läßt die Paarung gewöhnlich im October oder im März geschehen, damit die Ferkel in einer Zeit geworfen werden, in der die Kälte noch nicht begonnen hat oder doch bald aufhört. Besonders in der letzten Zeit der Trächtigkeit wird dem Mutterschweine reichliche, angemessene Nahrung gegeben, ihm ein geräumiger Stall angewiesen und für ruhige Haltung gesorgt; heiße Fütterung oder Mangel an Nahrung, starkes Treiben und Jagen auf der Weide, sowie nasses Lager sind ihm sehr nachtheilig. Nach dem Wurf gibt man dem Mutterschweine leicht verdauliches Futter von Mehl oder Schrot mit Milch. Während der Säugezeit, welche 5 bis 6 Wochen dauert, muß das Mutterschwein eine kräftige Nahrung erhalten. Die Ferkel werden nach 4 Wochen allmählich an süße Kuhmilch mit Wasser verdünnt, an Molken, an Mehltränke, gekochte Kartoffeln ꝛc. gewöhnt. Die nicht zur Zucht bestimmten Schweine werden bei guter Witterung in der dritten oder vierten Woche verschnitten und dann etwa 14 Tage nachdem sie geheilt sind, von der Mutter entfernt. Den jungen Schweinen verschafft man immer ein reinliches und im Winter ein warmes Lager; auch lasse man sie öfter einige Zeit im Freien herumlaufen.

Im Sommer und Herbst finden die Schweine ihre Nahrung größtentheils auf der Weide, und nur, wenn diese nicht zureichend ist, wird ihnen eine Zuthat von Grünfutter, gekochtem Wurzelwerk, Kleien, Abfällen aus der Haushaltung ꝛc. gereicht. Am besten ernähren sich die Schweine in Buchen- und Eichenwäldern; aber auch auf der Stoppelweide finden sie Nahrung an dem Grase, den Mäusen, Würmern, den zurückgebliebenen Körnern und Knollen ꝛc.; denn sie finden auf den Weiden eine Menge Nahrungsstoffe, die andere Thiere nicht finden oder verschmähen. Auf der Weide muß Sorge getragen werden, daß im Sommer die Schweine nicht zu sehr der Hitze ausgesetzt bleiben, sondern daß sie die Zeit während der größten Hitze des Tages im Schatten zubringen; daß sie mehrmal am Tage gutes und reines, nicht zu kaltes Wasser erhalten. Für die Zuchtschweine ist die Weide durchaus Bedürfniß, und von ihr hängt wesentlich die Haltung derselben und ihre wohlfeile Ernährung ab. Im Winter machen Wurzelgewächse, Kleien, Körnerschrot, Branntweinschlempe, Abfälle aus der Haushaltung, Milch, Eicheln ꝛc. die Hauptstoffe der Ernährung aus. Da die Schweine alle Nahrung rasch zu sich nehmen, so muß diese auch so zubereitet seyn, daß sie ihnen verdaulich werde. Sie lieben es, wenn sie ihnen mit Wasser verdünnt und lauwarm gereicht wird. Zu kalt soll man ihnen das Futter nicht reichen. Am gewöhnlichsten wird den Schweinen das Futter in 3 Mahlzeiten vorgelegt.

Zum guten Gedeihen ist bei dem Schweine aufmerksame Pflege erforderlich; denn von ihr hängt der Erfolg der Schweinehaltung ab. Genaues Einhalten der Futterzeit ist darum wichtig. Für Reinhaltung der Haut der Thiere, nicht weniger für Reinhaltung des Futtertrogs muß gesorgt werden. Das Lager soll trocken, also der Stall immer mit trocknem Strohe versehen seyn. Darum ist eine zweckmäßige Einrichtung desselben zum Gedeihen der Schweine sehr wichtig.

Das Schwein ist verschiedenen Krankheiten unterworfen; dergleichen sind der Milzbrand, die Bräune oder Kehlsucht, der Durchfall, die Finnen und die Trichinenkrankheit, welche durch den Genuß rohen Schinkens auch auf den Menschen übertragen werden kann. Die meisten derselben können durch regelmäßige Wartung, Reinlichkeit, gesundes Futter und gehörige Vorsicht auf dem Weidegange vermieden und abgewendet werden.

Das Schwein bildet sich sehr schnell aus, und der rasche Umsatz, der dadurch hervorgebracht wird, trägt dazu bei, die Schweinezucht da, wo die Verhältnisse günstig sind, sehr einträglich zu machen. Zu diesen Verhältnissen gehört namentlich ein angemessener Weidegang (am besten in Eich- und Buchwald); außerdem wird der Nutzen der Schweinehaltung durch den Werth der Futtermittel bestimmt, welche dem Schweine gereicht werden.

Man hält die Schweine entweder um aus der Nachzucht oder aus der Mastung Nutzen zu ziehen. Der Gewinn aus der Nachzucht hängt vorzüglich von der Gelegenheit ab, die Ferkel oder Läufer sicher und vortheilhaft absetzen zu können; dagegen richtet sich der Betrieb der Mastung vorzüglich nach dem Absatze der gemästeten Schweine. Am gewöhnlichsten und zweckmäßigsten wird mit der Nachzucht zugleich auch die Mastung verbunden, sei es für den eigenen Bedarf des Landmannes, oder im Großen auf den Verkauf. In den meisten Fällen wird es für den Landmann räthlich bleiben, die Haltung der Schweine bei bloßer Stallfütterung mehr im Kleinen zu betreiben und in seiner Wirthschaft nur so viele Schweine zu halten, als von den Abfällen aus der Wirthschaft genährt werden können.

Der Erfolg der Mastung besteht in dem Werthe des Zuwachses an Fleisch und Fett während der Dauer der Mastung. Unter allen Hausthieren nimmt das Schwein nach Verhältniß der Nahrung, die ihm gegeben wird, in Fleisch und Fett am stärksten zu. Damit die Mastung schnell vor sich gehe, ist den Thieren besonders Ruhe nothwendig. Indeß lehrt die Erfahrung, daß die Gewichtszunahme von einer bestimmten Futtermenge um so größer ist, je jünger die Thiere sind, und um so geringer, je älter sie sind. Dagegen setzen ausgewachsene Mastschweine mehr Speck an, während die jüngern ein zärteres und besseres Fleisch liefern.

VI. Ziegenzucht.

Die Ziege stimmt in mehreren Stücken mit dem Schafe überein, hat ganz denselben Zahnbau und gehört ebenfalls zu den Wiederkäuern. Die Jungen heißen Zicklein oder Kitzchen. Die Ziege hat als Melkvieh für die unbemittelte Volksclasse großen Werth, indem der ärmere Mann, welcher keine Kuh ernähren kann, leicht noch eine oder zwei Ziegen zu erhalten im Stande ist. Kein Hausthier gibt im Ver-

hältnisse zu den angewandten Kosten so großen Nutzen als die Ziege; von der nämlichen Menge Futters erhält man bei der Haltung von Ziegen durchschnittlich doppelt so viel Milch, als von Kühen. Auch das Fleisch der Zickelchen ist eine beliebte Speise. Hingegen fällt jede andere Art von Nutzung weg. Am angemessensten für eine ausgebreitete Ziegenzucht sind die höchsten und felsigsten Theile der Alpen. In allen übrigen Fällen jedoch richten die Ziegen bei freier Weide mehr Schaden an, als sie werth sind, daher diese Art von Ziegenzucht so sehr als möglich beschränkt werden muß. Dagegen auf eingeschlossenen Weiden oder in einfachen, mit eingefriedigten Vorplätzen verbundenen Ställen kann Ziegenzucht in unschädliche Verbindung mit Landbau und Forstwirthschaft gebracht werden.

Die Ziegen fressen am liebsten Laub, namentlich auch Rebenlaub, das ihnen im Winter getrocknet gegeben wird; außerdem erhalten sie bei der Stallfütterung, die auch im Sommer stattfinden kann, Gemüseblätter, Rüben, abgekochte Kartoffeln, Heu, Weintrestern, Spülicht aus der Küche u. dgl. Ueber den Weidegang sind bereits Vorschriften gegeben. Der unangenehme Geruch und Geschmack, welchen die Milch häufig besitzt, soll theils durch sorgfältigere Verpflegung, theils durch Zusatz von Salz unter das Futter, derselben benommen werden. Hingegen ist die Milch sehr nahrhaft und heilsam für Brustleidende. Man macht auch einen guten Käse daraus.

VII. Bienenzucht.

Die Bienen, welche zu den Immen oder Hautflüglern gehören, leben gesellig; eine solche Gesellschaft heißt ein Bienenvolk, Stamm, Stock oder Schwarm, und man unterscheidet in einem Schwarme dreierlei Bienen: a. Die Arbeitsbienen, in einem kräftigen Stocke 7 bis 8000, in einem sehr volkreichen aber auch 15 bis 20,000 und mehr, beschäftigen sich mit der Einsammlung und Bereitung der Nahrung; sie bauen die Zellen, pflegen und füttern die Brut, sorgen für Reinlichkeit der Wohnung, bereiten Honig und Wachs rc. Sie sind die kleinsten Bienen und geschlechtslos, d. h. unentwickelte Weibchen; ihre Beine sind schwarz, ihre Flügel groß, ihr Körper behaart; sie haben an den Hinterbeinen das sogenannte Körbchen (eine längliche Vertiefung) zum Eintragen des Blumenstaubes, an denselben Beinen die Bürste (feine Haare am ersten Fußgliede), und sind alle mit

einem Wehrstachel versehen, dessen Verlust den Tod nach sich zieht. b. Die Königin (der Weisel, das Weibchen) ist die größte Biene in dem Schwarm; ihr Kopf ist klein, der Hinterleib lang und spitz, der Rücken dunkelbraun, glänzend ins Goldgelbe; die Flügel sind kurz, die Füße lang und etwas gelb; sie hat einen langen Wehrstachel, 2 Eierstöcke und über dem Stachel den Legekanal, aber weder Körbchen, noch Bürste an den Füßen. Sie allein legt die Eier. c. Die Drohnen oder Männchen sind kurz, viel dicker und stärker als die Königin, haben einen starken, runden Kopf, weder Stachel, noch Körbchen, noch Bürste, noch sonstige Werkzeuge zum Einsammeln von Wachs und Honig; sie fliegen nur in den wärmern Tageszeiten aus und sumsen beim Ausfliegen stark. Ein Stock hat 1000 bis 1500 Drohnen, oder etwa den 6. bis 12. Theil des Schwarmes.

In einer solchen Bienenfamilie lehrt der mächtige Naturtrieb der Selbsterhaltung jedes einzelne Thierchen, was es thun müsse zur Erhaltung und zum Fortbestande der Familie. Sobald daher die Bienen eine Wohnung bezogen haben, oder wenn im Frühjahre die Witterung zum Ausfluge günstig wird, beginnen die Arbeitsbienen ihr Geschäft. Sie sammeln von den Knospen der Bäume das Harz, mit welchem sie alle Ritzen und Fugen verkleben, um Nässe, Luft und Licht abzuhalten. Alsdann bauen sie die Zellen. Das Wachs dazu erzeugen die Bienen selbst in ihrem Magen aus Blumenstaub und Honig, und schwitzen es in feinen fünfeckigen Blättchen von der Größe einer Linie zwischen den Ringen ihres Hinterleibes unten am Bauche aus, wozu eine Temperatur der äußern Luft von 5 Grad erforderlich ist, während dann die Wärme im Stocke auf 15 Grad steigt.

Die Zellen sind theils zur Aufbewahrung des Honigs, theils für die junge Brut bestimmt. Jene sind nicht so wagerecht neben einander, als die Brutzellen, sondern mit ihrer Oeffnung etwas in die Höhe steigend und auch tiefer, und werden mit einem Deckel verschlossen, wenn sie mit Honig gefüllt sind. Die Zellen für die Brut der Arbeitsbienen sind die kleinsten, etwa einen Zoll tief, ein Fünftelszoll ($^5/_9$ Centimeter) im Querdurchmesser und sechsseitig. Die Drohnenzellen sind ebenso gestaltet, aber nach allen Dimensionen größer und stehen oben oder an den Seiten der Tafeln. Die Mutter- oder Weiselzellen stehen gewöhnlich am Rande der Waben, 6 bis 10, sehr groß, gleich einer großen Eichel, senkrecht mit der Oeffnung ab-

wärts, während alle andern wagerecht liegen, sind inwendig rund, glatt und weiter, und haben dicke Wände.

Die Zellen sind in großer Anzahl an einander gebaut und bilden die sogenannten Wachstafeln (Rosen, Waben). Enthalten die Zellen Honig, so heißen sie ausdrücklich Honigtafeln; enthalten sie Eier oder Bienenmaden, Bruttafeln. Dieselben haben 2 gleiche, mit Zellen versehene Seiten, sind gleichlaufend und so weit von einander entfernt, daß immer 2 Bienen zwischen ihnen Raum haben; auch sind in den Waben noch kleinere Quergänge, um schneller von einer Tafel zur andern zu kommen.

Die Arbeitsbienen bereiten den Honig. Dazu dient ihnen der sogenannte Honigthau auf den Blättern der Bäume, die süßen Excremente der Blattläuse, vor allem aber der Honigsaft der Blüthen. Die Umwandlung dieser süßen Säfte in Honig geschieht im Honigmagen der Biene. Der Honig selbst dient den Bienen sogleich zur Nahrung, oder wird in Zellen aufbewahrt für den Winter.

Die Königin oder Mutterbiene sorgt einzig für Vermehrung. Das Absetzen der Eier ist bedingt durch die Menge der vorhandenen Nahrung, durch die Temperatur der Luft und durch die Beschaffenheit der Königin. Bei volkreichen Stöcken und gelinder Witterung beginnt sie das Legegeschäft schon im Januar, bei schwächern dagegen erst im April; dasselbe hat im Mai, Juni und Juli seinen Höhepunct erreicht, indem sie oft in Einem Tag 2000 bis gegen 3000 Eier legt. Von September bis Januar legt die Königin keine Eier. In einem Jahre kann eine Königin 40 bis 70,000 Eier legen. Zuerst legt sie die Eier zu den Arbeitsbienen und Königinnen in die dazu bestimmten und zubereiteten Zellen; dieselben sind befruchtet. Sodann legt sie die Eier, aus welchen die Drohnen entstehen, in die Drohnenzellen; dieselben sind unbefruchtet und etwas größer als die andern. Die Befruchtung findet wohl am häufigsten im Juni und Juli statt, wo die junge Königin an warmen Nachmittagen mit den Drohnen auf 5 bis 20 Minuten ausfliegt; allein in günstigen Jahrgängen findet man oft schon viel früher befruchtete junge Königinnen, die erst im selben Jahre erbrütet worden sind.

Nach 4 Tagen kommen aus den Eiern die Maden hervor, welche von den Arbeitsbienen mit einem eigens dazu bereiteten Futterbrei aus Honig und Wachsmehl ernährt werden. Die Made ist in 7 bis 8 Tagen ausgewachsen; sie

wird dann von den Bienen nochmals mit Futterbrei versehen, worauf ihre Zelle mit einem Deckel aus Wachs geschlossen wird. In diesem Zustande bleibt sie 12 bis 14 Tage, bis sie am einundzwanzigsten oder zweiundzwanzigsten Tage nach ihrem Auskriechen aus dem Ei als Biene zum Vorschein kommt, indem sie den Deckel durchbricht. Eine Königin wird schon in 16, eine Arbeitsbiene in 21 und eine Drohne erst in 26 Tagen ausgebildet. Der für die Larven bereitete Futterbrei ist für die Maden der Königinnen eigens bereitet, viel besser und schmackhafter und wird denselben im reichsten Maße gegeben; den geringsten Futterbrei erhalten die Maden der Arbeitsbienen.

Außer der Schwärmzeit befindet sich in einem Stocke nur Eine Königin; zur Schwärmezeit aber werden mehrere erbrütet, dadurch wird das Schwärmen veranlaßt. Schwärmt der Stock nicht, so werden die vorhandenen Königinnen bis auf Eine getödtet. Stirbt die Königin, während junge Brut im Stocke vorhanden ist, so erweitern die Arbeiter eine Arbeitsbienenzelle, worin ein Ei oder eine noch nicht entwickelte Made sich befindet, versehen dieselbe mit besserer Nahrung, und erbrüten sich auf diese Weise aus dem Ei einer Arbeitsbiene eine junge Königin. Geht aber die Königin zu einer Zeit verloren, in welcher keine taugliche Brut zur Erzeugung einer neuen Königin vorhanden ist, so wird der Stock weisellos und der ganze Schwarm geräth in Unthätigkeit. Man erkennt diesen Zustand daran, wenn die Bienen den Mittag über nicht mehr vorspielen, d. h. stärker vor dem Flugloche hin und herfliegen; wenn sie zur Zeit der guten Honigtracht wenig und nur kleine Höschen, d. i. in den Körbchen anhängenden Blüthenstaub, eintragen; wenn die Bienen muthlos und unthätig sind und der Flug abnimmt; wenn sie vor dem Flugloche nicht mehr, mit gehobenem Hinterleib und mit dem Kopfe gegen das Flugloch gerichtet, ein freudiges Gesumse machen, d. h. präsentiren; wenn sie ihre Todten oder sonstigen Unrath nicht mehr aus dem Stocke schaffen; wenn sie zur Zeit der Drohnenschlacht die Drohnen nicht tödten. In diesem Falle muß man dem Stock eine neue Königin verschaffen, oder man muß ihn mit einem andern guten Stocke vereinigen.

Während der Weisellosigkeit kommt es zuweilen vor, daß einzelne Arbeitsbienen auch Eier legen. Da diese aber unbefruchtet sind, so entsteht aus ihnen nur eine Art Drohnen, und weil die Larven derseben größer sind als die Larven,

der Arbeitsbienen, die Eier aber in diesem Fall merkwürdiger Weise in Arbeitsbienenzellen gelegt zu werden pflegen, so steht bei ihnen der Deckel der Zelle bedeutend höher, die Arbeiter erhöhen ihn nämlich instinctmäßig; daher diese Brut Buckelbrut genannt wird.

Die Drohnen, welche man nur vom Mai bis Ende August in einem ordentlichen Stocke findet, haben die Bestimmung, die Königin bei den Befruchtungsausflügen zu befruchten. Sie tragen nie Nahrung ein, sondern leben von den Vorräthen des Stockes. Darum werden sie auch, sobald die Honigtracht zu Ende geht und die Königin keine Eier mehr legt, von den Arbeitsbienen getödtet, was unter dem Namen die Drohnenschlacht bekannt ist, und gewöhnlich im Juli und August geschieht, weil die Drohnen fernerhin ohne Zweck im Stocke wären.

Die Nahrung der Bienen besteht vorzüglich aus Honig, Blüthenstaub (Blumenmehl, Wachsmehl) und Wasser. Am unentbehrlichsten ist ihnen der Honig; zwei Tage ihn entbehren, bringt ihnen den Tod. In den Wintermonaten genügt ihnen das Wasser, welches durch die Ausdünstung im Stocke erzeugt wird. Den Futterbrei für die Larven bereiten die Arbeitsbienen aus Blüthenstaub, Honig und Wasser. Zu dem Ende tragen sie auch Blüthenstaub ein und stampfen ihn in Zellen, damit sie für die erste Brut im Frühjahre Nahrung bereiten können.

Die meisten Bienen sterben schon vor der neunten oder sechszehnten Woche. Das höchste Alter der Bienen ist 1 bis 1¼ Jahr; doch kann die Königin 3, 4 bis 5 Jahre alt werden. Die alten Bienen schrumpfen in der Mitte des Sommers ein, werden kleiner, bekommen graue Haare und aufgeschlitzte Flügel.

Die Bienen lieben Wärme, Windstille und Ruhe; eine zweckmäßige Lage des Bienenstandes ist darum zum Gedeihen der Stöcke wichtig. Eine Richtung des Standes nach Osten oder Südosten und Schutz gegen rauhe Nordwinde ist am besten; doch soll auch die Richtung nach Norden neuern Erfahrungen gemäß sehr passend seyn, da die Bienen hier Schatten haben, zu zeitiges Ausfliegen nicht schädlich wird, sie sich in der besten Tragzeit nicht zu stark vorlegen, weniger zehren und den Raubbienen weniger ausgesetzt sind. Gegen Staub, Rauch und starke Erschütterungen, sowie gegen Regen und starke Sonnenstrahlen muß der Stand geschützt werden. Die Bienen dürfen an ihrem Ausfluge, den sie ge-

wöhnlich gerade aus nehmen, durch hohe Mauern, Gebäude oder nahestehende hohe Bäume nicht gehindert seyn; dagegen sind niedrige Bäume in der Nähe des Standes sehr gut, sie geben in der Mittagshitze Schatten und erleichtern das Einfangen der Schwärme. Wasser in der Nähe, doch nicht unmittelbar vor dem Stande, sowie hinreichende Nahrung in nicht zu weiter Ferne gehört gleichfalls zu den wesentlichen Bedingungen des Gedeihens der Bienen, da dasselbe ihnen nebst Honig und Blüthenstaub zur Nahrung und zur Bereitung des Futterbreies für die Brut dient. Besonders liefern Tannenwaldungen, der Anbau von Reps, Weiden, Haidekraut, Buchweizen, Wicken, Linden, Acacien ꝛc., gute Wiesen, ausgedehnte Obstbaumzucht reichliche Nahrung. In Thälern gedeiht die Bienenzucht besser, als auf den Bergen.

Man unterscheidet bei der Bienenzucht die Korb- oder Schwarmstöcke, die Magazinsstöcke, die Lüftungsstöcke und die Wohnungen mit beweglichem Wabenbau. a. Die Korb- oder Schwarmbienenzucht besteht darin, daß man die bevölkerten Stöcke im Laufe des Sommers durch Schwärme zu vermehren sucht. Als Wohnungen dienen entweder untheilbare Körbe von Stroh, oben mit einem Spundloche versehen, um einen Aufsatz anzubringen, auch hölzerne Kasten, oder Strohringe, die auf einander gesetzt werden können, wie bei den Magazinsstöcken. Die zweckmäßigsten Bienenwohnungen bei dieser Manier sind die theilbaren Strohringe, weil man dadurch jedem Schwarm die Wohnung nach seinem Bedürfnisse geben kann; denn die Bienen bauen mit mehr Fleiß, wenn sie eine kleine Wohnung auszubauen haben, als wenn ihnen ein zu großer Korb gegeben würde. In der Mitte eines jeden Korbes oder Ringes werden Kreuzhölzer angebracht, damit die Bienen die Waben daran befestigen können.

Wenn im Frühjahr oder im Sommer ein Stock mit jungen Bienen, Brut und Honig so sehr angefüllt ist, daß fast kein Raum mehr bleibt und die Wärme im Stocke oft auf 30 bis 40 Grad steigt, so werden mehrere Königinnen erbrütet; worauf sich dann ein großer Theil der Arbeitsbienen von den übrigen absondert und zu einem neuen Schwarme vereinigt, der an einem schönen Tage mit einer oder mehreren Königinnen aus der bisherigen Wohnung auszieht und sich eine neue Wohnung sucht; und zwar zieht die alte Mutter mit einem Theile des Volkes aus, während meistens die erste junge Königin im Stocke bleibt und die

andern Königinnenlarven tödtet. Einen solchen Auszug nennt man das Schwärmen der Bienen. Die gewöhnlichste Schwärmzeit ist von Mitte Mai bis Ende Juni. Die frühern, sowie die spätern Schwärme taugen nicht viel und werden daher am zweckmäßigsten mit einem andern Schwarme vereinigt. Oft geschieht das Schwärmen schnell und ohne Vorzeichen; in der Regel aber wird es schon einige Tage vorher angezeigt. Wenn die Bienen im Stocke unruhig sind, sich stark, besonders in einem sogenannten Bart vor das Flugloch legen; wenn die Drohnen schon Vormittags erscheinen; wenn die vom Felde kommenden Bienen mit ihren Höschen nicht mehr in den Korb gehen; wenn man unter den Bienen unruhige und schnelle Bewegung vor dem Flugloche sieht; wenn die Königin einen hellen Ton „tüt, tüt" hören läßt, so folgt der Auszug bald. Gewöhnlich schwärmen die Bienen in den Mittagsstunden von 10 bis 3 Uhr.

Hat sich der Schwarm irgendwo angesetzt, so eile man mit dem Fassen nicht zu sehr, sondern warte, bis man gewiß ist, daß sich die Königin unter dem Schwarme befindet. Dies erkennt man daran, daß sich die zufliegenden Bienen ruhig auf die andern hinsetzen und nach und nach einen Klumpen bilden. Der Korb oder Ring zum Fassen muß rein seyn; ist er noch neu, so wird er, wo möglich, mit weißer Taubnessel ausgerieben, ist er schon gebraucht, so wird er einige Zeit an die Sonne gestellt, damit er gut nach Wachs riecht. Den so vorbereiteten Korb oder Ring hält man so an oder unter die Bienen, daß man dieselben in den Korb einstreifen kann, wobei man darauf sehen muß, daß man auch sicher die Königin mit bekommt. Alsdann stellt man den Korb auf einige Hölzer, damit die noch übrigen Bienen einziehen können. Sind die Bienen in ihre neue Wohnung eingezogen, und ist die Königin mit darin, was man an dem freudigen Gesumse und Präsentiren der Bienen erkennen kann, so stelle man den Stock auf den für ihn bestimmten Platz, etwas entfernt vom Mutterstocke.

Will man das Schwärmen eines Stockes verhindern, so setzt man dem Stocke einen leeren Ring auf, in welchem alsdann die Bienen Honigzellen anlegen und Honig eintragen, oder man verstellt ihn, indem man den volkreichen Stock an die Stelle eines schwächern stellt.

b. Bei der Magazinsbienenzucht sind die Bienenwohnungen aus Strohringen zusammengesetzt, die man wagerecht theilen kann, und die man Ständermagazine nennt.

Die Stroh- oder sogen. Magazinsringe dürfen nur 3 bis 4 Zoll hoch und nur 12 bis 14 Zoll weit seyn. Sobald ein Bienenstock so bevölkert ist, daß die Bienen wegen Mangel an Raum vorliegen, so setzt man einen leeren, mit Kreuzhölzern versehenen Ring oben an. Durch solche Aufsätze kann man mancherlei Vortheile erreichen: man kann die Bienenwohnung nach Bedürfniß erweitern oder verkleinern; man kann Honig und Wachs ohne Schwierigkeit ernten, und ohne daß man nöthig hat, die Bienen zu tödten; der alte Bau läßt sich bequem oben wegnehmen und durch einen neuen ersetzen; man kann das Füttern entbehrlich machen, da der Stock immer den nöthigen Vorrath hat; man kann das Schwärmen verhindern, oder doch erschweren; man erhält einen größern Ertrag an Honig und Wachs. Den entbehrlichen Honigvorrath nimmt man den Magazinsbienen stets oben weg, was gewöhnlich im September geschieht.

c. Die Lüftungsbienenzucht von Nutt besteht darin, daß man den Stock lüftet, sobald in demselben während der Schwärmzeit eine zu hohe Temperatur entsteht. Daher werden dem Mutterstocke zu beiden Seiten 2 Flügelstöcke angehängt, die, wie der Mutterstock selbst, Kasten sind, und nach Willkür durch Schieber mit dem Mutterstocke verbunden, oder von demselben abgeschlossen werden können. Ist der Mutterstock überfüllt, oder ist es in demselben zu warm, so öffnet man die innere Seite der Flügel gegen den Mutterstock, worauf die Bienen den Honig in die Seitenkästen eintragen, ohne daß die Königin sich dahin zieht, da diese im Mutterstocke, wo die höhere Temperatur ist, bleibt. Der Haupt- oder Mutterstock bleibt mit der Königin und der Brut immer in der Mitte und ist lediglich zur Zucht bestimmt, während die Flügelstöcke nur zum Eintragen, zur Sammlung der Honigvorräthe, aber nie zum Brüten bestimmt sind, darum auch nach Willkür weggenommen werden können. Eine Temperatur von 18 bis 22 Grad ist im Mutterstocke die angemessenste; steigt sie höher, so wird durch das Oeffnen der Flügelstöcke gelüftet. Indeß ist ein auf diese Art eingerichteter Bienenstock kostspielig und gewährt außerdem den hohen Honigertrag nicht, den man von ihm erwartete. Vortheilhafter sind immer die Magazinstöcke.

d. Die Wohnungen mit beweglichem Wabenbau, Dzierzon'sche Wohnungen (nach ihrem Erfinder, einem noch lebenden Pfarrer in Schlesien, so genannt), sind Kasten von Holz, welche im Lichten 25—27 Zoll hoch, 18 Zoll von vorn

nach hinten tief und 12 Zoll breit sind. Die hintere Wand bildet eine in Bändern bewegliche Thüre, von welcher etwa 1 Zoll entfernt, innerhalb ein Brett mit Glasfenstern ist, welches ganz leicht aus- und ein-, also vor- und rückwärts geschoben und herausgenommen werden kann. An der vordern Seite ist das Flugloch.

Durch Leisten, welche zu beiden Seiten von hinten nach vorn angebracht sind, wird der innere Raum entweder in 3 Etagen, jede von 8 Zoll Höhe, oder in 4 Etagen, von je 6 Zoll Höhe eingetheilt. Oben bleibt noch ein freier Raum von 1 Zoll Höhe. Auf diese Leisten werden Stäbchen gelegt, an welche die Bienen die Waben von oben nach unten aufbauen. Diese Stäbchen sind so lang, als der Kasten breit ist, haben selbst eine Breite von 1 Zoll und eine Dicke von $1/8$—$1/4$ Zoll, und werden einen $1/2$ Zoll von einander entfernt gelegt. Daher kommen in jede Etage 10 Stäbchen (Wabenträger), da zwischen dem Glasfenster und der Thüre ein freier Raum von etwa $1\,1/2$ Zoll vorhanden ist. Anstatt dieser Stäbchen kann man auch Rähmchen einhängen, in welche die Bienen ihre Waben bauen. Zur Trennung der Etagen sind Deckbrettchen erforderlich, welche 12 Zoll lang, etwa 2 Zoll breit und $1/8$ Zoll dick sind und auf die Stäbchen gelegt werden. Immer werden dadurch die Waben sämmtlicher Stockwerke gleich hoch.

Je nach der Stärke des Volkes werden 1, 2 oder 3 Etagen besetzt, indem man die Deckbrettchen zwischen ihnen früher oder später wegnimmt. Hat ein Kasten 3 Etagen, so nimmt man 2 für den Brutraum, und 1, die oberste, für den Honigraum; bei 4 Etagen dienen 3 für den Brutraum und die vierte für den Honigraum. Im Herbste werden die Honigwaben ausgenommen; daher ist die obere Etage im Winter leer und wird mit Leinwand oder Heu ausgefüllt, damit die Bienen wärmer haben. Zu gleichem Zweck wird der Raum zwischen der Thüre und dem Glasfenster mit einer Strohmatte zugestellt.

Wenn man solche Dzierzonsstöcke gebraucht, so ist es unbedingt nothwendig, alle Stöcke nebst den Stäbchen, Rähmchen u. dgl. in ganz gleichem Maßstabe herzustellen. Unter dieser Voraussetzung besitzen die Dzierzon'schen Bienenstöcke folgende große Vorzüge: Man ist zu jeder Zeit des Jahres im Stande, sich von dem inneren Zustande eines jeden Stockes zu überzeugen, man kann sogar jede einzelne Wabe mit den darauf sitzenden Bienen herausnehmen und unbeschädigt,

nöthigenfalls auch in einem andern Stockwerke wieder einhängen; ist der Stock weisellos, so kann man ihm aus einem andern Stocke eine Königin oder königliche Brut verschaffen; fehlt es dem einen Stocke an Honig, so hängt man aus einem honigreichen Tafeln ein; ist ein Volk zu schwach, so kann man dasselbe durch Einhängen bedeckelter Bruttafeln, die man aus starken Stöcken entnimmt, in kurzer Zeit zu einem mächtigen Volke heranziehen; taugt eine Königin nicht, so kann man dieselbe mit leichter Mühe entfernen und durch eine bessere ersetzen; das Schwärmen kann man in den meisten Fällen verhüten; man kann seinen Bienenvölkern vorschreiben, ob sie auf Vermehrung oder Honigertrag hinarbeiten sollen: kurz erst im Dzierzonsstock ist die Biene wirklich ein Hausthier geworden, das dem Willen des Menschen sich fügen muß.

Man kann auch 2, 3, 6 und 12 Bienenwohnungen mit einander vereinigen, also eben so viele Völker unter Einem Dache beherbergen; danach unterscheidet man einen Zwillingsstock, eine Dreibeute, Sechs- und Zwölfbeute (oder einen Drei-, Sechs- und Zwölfbeuter).

Wenn es einem Stock an Nahrung fehlt, wie in nahrungsarmen Jahren, beim späten Schwärmen, oder nach Krankheiten ꝛc., so muß derselbe gefüttert werden. Dies geschieht am zweckmäßigsten im September und October. Die Fütterung nimmt man am bequemsten und zweckmäßigsten von oben vor; weßwegen man den Körben und den Deckeln der Ringe oben eine Oeffnung von 2 bis 3 Zoll im Durchmesser geben muß, die mit einem Deckel verschlossen werden kann. Die einfachste Fütterungsart bei Körben ist die, daß man einen abgenommenen Ring mit Honigwaben von einem andern Stocke auffsetzt; in Dzierzonskästen werden Honigtafeln eingehängt. Auch füttert man ausgelassenen Honig, der zum vierten Theile mit Wasser vermischt ist, in Trögen von dünnen Holztäfelchen oder Blech. Damit aber die Bienen nicht in dem Honig hängen bleiben, so legt man ein dünnes Brettchen auf den Honig, in welches mehrere Löcher von $\frac{1}{2}$ Zoll Durchmesser mit einem Stichbohrer eingebohrt sind. Das Brettchen schwimmt auf dem Honig und schützt die Bienen vor dem Hängenbleiben. Der Honig muß rein und unverdorben und darf nicht alt seyn. Man füttere nie bei Tag, sondern nur des Abends, um alles Vorspielen und nutzlose Herumspüren, wobei Honig und Bienen verloren gehen, zu vermeiden: man verhüte Räuberei. Bei Mangel an ächtem Honig bedient man sich am zweckmäßigsten Zucker-

wassers, indem man 5 ℔ Kandiszucker in $1^1/_2$ Liter heißem Wasser auflöst. Man reicht es den Bienen in Portionen von etwa $^1/_2$ Liter und in Trögen wie beim Honig. Im Winter wird nicht gefüttert, um die Bienen nicht zu beunruhigen, und im Frühlinge füttere man nur sparsam und nur so lange, bis die Bienen Nahrung finden.

Im November nach geschehener Reinigung werden die Wohnungen herumgestellt mit dem Flugloche, das durch ein durchlöchertes Eisenblech geschlossen wird, nach innen und mit Matten, Tüchern, Verdecken sorgfältig gegen die Kälte geschützt. Im December und Januar ruhen die Bienen; doch muß man zuweilen nachsehen, ob nicht Mäuse sich zeigen.

Im Februar oder im März bei schönen Tagen beginnen die Bienen, ihre Wohnungen zu reinigen, tragen die todten Bienen weg, werfen das Gemülm aus den Zellen und bereiten sich überhaupt zur Brut und zur Honigtracht vor. Dabei muß man ihnen zu Hilfe kommen, indem man an warmen Tagen den Stand und die Körbe öffnet, damit sich die Bienen vor dem Stocke reinigen können. Das zu lange Einsperren der Bienen ist darum nicht gut; es verursacht leicht Ruhrkrankheiten, an denen viele Bienen zu Grunde gehen. Abends und Morgens muß man allen Unrath vom Flugbrette abkehren, sowie das Spinnengewebe im Stande entfernen, und den Platz vor dem Stande mit Stroh bestreuen, damit die Bienen, welche etwa niederfallen, nicht auf dem kalten Boden erstarren. Die schimmeligen Waben werden herausgeschnitten. Nach dem ersten Ausfluge wechselt man die Bretter und sieht genau nach, ob unter den todten Bienen sich nicht die Königin befindet. In der ersten Zeit im Frühjahre macht man die Fluglöcher nicht zu groß, damit keine Räubereien entstehen. Schwache Stöcke behängt man im Frühjahr mit Tüchern, damit die junge Brut nicht erkaltet. Schwache und leichte Stöcke, auch die mit verzuckertem Honig müssen im Frühjahre gefüttert werden.

Gleich nach der Schwärmzeit im Juni sieht man besonders nach, ob keiner der Stöcke weisellos sei. Im Juli kann man den Honig aus dem Honigraume nehmen. Ist die Honigtracht gegen Anfang September zu Ende, so untersucht man, ob jeder Stock das gehörige Gewicht und also seinen Wintervorrath habe. Ein gewöhnlicher Bienenstock muß, wenn er gut seyn soll, 26 bis 32 Pfund wiegen; davon wiegt der Honigbedarf für den Winter 10 bis 12, die Bienen und Waben 6 bis 8, Korb und Brett 10 bis 12

Pfund. Man nimmt an, daß ein kräftiger Stock von Mitte October bis März 12 Pfund und von da bis zur ersten Honigtracht noch 6 Pfund brauche. Fehlen den Bienen nur wenige Pfund, dann füttere man im September und October; sind aber Stöcke zu leicht, so vereinige man sie mit andern Stöcken, deßgleichen auch die weisellosen. Ferner sorge man dafür, daß die Bienen den Winter über nicht durch Geräusch und Erschütterungen beunruhigt werden, den gehörigen Schutz gegen rauhe und kalte Winde haben und nicht von Mäusen beschädigt werden.

Wenn man für Reinlichkeit die rechte Sorge trägt, nicht zur Unzeit füttert, namentlich auch nicht mit unreinem Honig, schwache Stöcke nicht auf dem Stande duldet: so kann den Krankheiten bei den Bienen meist vorgebeugt werden. Die gewöhnlichsten Krankheiten sind: Die Faulbrut oder Bienenpest, welche im Frühjahr entsteht, wenn bei günstiger Witterung die Bienen viel Brut ansetzen und nachher Kälte eintritt; alsdann ziehen sich die Bienen näher zusammen, um sich zu erwärmen, wobei sie die Brut verlassen, welche dann erkaltet, absteht und in Fäulniß übergeht. Diese abgestandene Brut verbreitet einen abscheulichen, säuerlichen Geruch. Man verhütet diese Krankheit dadurch, daß man die Stöcke mit Tüchern bedeckt; ist sie wirklich eingetreten, so schneidet man die faule Brut aus, oder treibt die Bienen in einen andern Korb. Die Ruhr oder der Durchfall entsteht durch zu langes Einsperren, durch Verkältung, besonders durch naßkalte Witterung, durch verdorbenen Honig, und gibt sich dadurch zu erkennen, daß die Bienen ihren Unrath von röthlicher Farbe an die Waben ansetzen, was einen unerträglichen Gestank verursacht. Man muß den kranken Bienen an schönen Tagen das Flugloch öffnen, damit sie sich außerhalb des Stockes reinigen können; man füttere sie mit reinem Honig, der mit etwas gutem alten Weine gemischt ist.

Andere Unfälle können herbeigeführt werden durch Hungerschwärme, durch Weisellosigkeit, durch Raubbienen; ferner durch Feinde der Bienen, als Schwalben, Sperlinge, Mäuse, Bienenmotten, Ameisen, Hornissen und Wespen, Bienenläuse, den Immenwolf 2c.

Der Nutzen der Bienen besteht in Honig und Wachs. Zur Gewinnung derselben werden die vollgebauten Theile der Körbe oder Magazinstöcke so weit weggeschnitten, als die Zellen der Waben mit Honig gefüllt sind; dies geschieht nach den verschiedenen Methoden im Frühjahr, oder im Herbste, oder

auch den Sommer hindurch. Das Beschneiden der Bienenstöcke oder Zeideln soll frühzeitig an warmen Vormittagen im März vorgenommen werden; durch späteres Beschneiden schadet man der bereits angesetzten jungen Brut. Man schneidet nur so viel Honig heraus, als man ohne Nachtheil für den Schwarm wegnehmen kann; ein zu großer Raum, namentlich bei schlechter Tracht, macht die Bienen leicht muthlos. Schwache Stöcke dürfen nie stark beschnitten werden.

Um den reinen Honig zu erhalten, werden die ausgeschnittenen Waben in einem Hafen oder einer Schüssel zugedeckt an die Sonne oder in einen Backofen gestellt oder über schwaches Kohlenfeuer gebracht, wo dann der Honig ausschmilzt. Nach dem Erkalten des Gefäßes wird das auf der Oberfläche angesetzte Wachs abgenommen und der klare Honig in reine, am besten steinerne Geschirre gegossen. Die leeren Wachstafeln und das als Rückstand vom Honig abgenommene Wachs werden nun mit Wasser in einem Topfe zum Sieden gebracht oder geschmolzen. Darauf wird die geschmolzene Masse in einen Sack von grober Leinwand gegossen und ausgepreßt. Zu diesem Zwecke hat Pfarrer Braun (in der Rheinpfalz) eine passende kleine Presse angegeben. Das Wachs, welches leichter ist als das Wasser und sich oben ansetzt, wird abgenommen und in Scheiben geformt. Durch wiederholtes Sieden in Wasser wird das Wachs gereinigt; durch Bleichen wird es weiß.

VIII. Seidenraupenzucht.

Das Vaterland der Seidenraupe ist vorzüglich China. Dort lebt sie im Freien auf dem daselbst wildwachsenden Maulbeerbaume, von dessen Blättern sie sich nährt. Schon seit undenklichen Zeiten wurde in diesen Ländern die Seidenraupenzucht im Freien betrieben, die sogenannte wilde Seidenraupenzucht. Aber die auf diese Weise im Freien gewonnene Seide ist rauh und für manche Stoffe nicht anwendbar; darum wurde schon in sehr früher Zeit die Seidenraupe mit sorgsamer Pflege in Zimmern und eignen Gebäuden gezogen, wodurch man nicht allein ein viel feineres Gespinnst, sondern auch eine größere Menge an Cocons erhält. Man nennt diese Zucht die zahme Seidenraupenzucht, und nur von dieser kann bei uns die Rede seyn.

Im sechsten Jahrhunderte brachten griechische Missionäre Seidenraupeneier (auch Seidenwurmsamen genannt) nach

Konstantinopel, und Kaiser Justinian führte die Seidenzucht in seinen Staaten ein. Viel später, zur Zeit der ersten Kreuzzüge (im 11. Jahrhundert), kam die Seidenzucht nach Sicilien und dem untern Italien, von wo aus sie später sich auch in dem übrigen Italien verbreitete. Unter Heinrich IV. (zu Ende des 16. Jahrhunderts) wurde sie in Frankreich einheimisch; nach Deutschland wurde sie später, besonders durch die aus Frankreich eingewanderten Hugenotten gebracht.

Zum Betriebe der Seidenzucht in unsern Gegenden ist die erste Bedingung, den Maulbeerbaum anzupflanzen, um dadurch die erforderliche Nahrung für die Seidenraupe zu erhalten. Unter den vielen Arten und Abarten des Maulbeerbaumes ist es vorzüglich der weiße großblätterige Maulbeerbaum, dessen Blätter für die Seidenraupe die gedeihlichste Nahrung liefern. Obgleich derselbe aus dem wärmern Asien stammt, so kommt er dennoch auch bei uns recht gut fort und erreicht eine Höhe von 20 bis 30 Fuß. Er gedeiht in der Regel auf jedem nicht ganz unfruchtbaren Boden, besonders aber sagt ihm ein trockener, lockerer, sandiger Lehmboden von mittlerer Fruchtbarkeit zu. In zu fettem Boden werden die Blätter zu saftreich und darum für die Raupen verderblich. Schwerer, kalter Thonboden, sowie sumpfige Plätze taugen nicht für ihn. Die beste Lage sind mittägige Bergabhänge und sonnige Plätze, überhaupt mehr Höhen als Ebenen und Thäler. In tiefen, feuchten Gegenden leidet er leicht an Nachtfrösten; auch liefern seine Blätter eine schlechtere Seide. An Landstraßen werden die Blätter oft durch den Staub ungenießbar gemacht.

Man pflanzt den Maulbeerbaum durch Samen, Wurzelsprossen, Stecklinge und Ableger fort; auch wird er durch Pfropfen und Oculiren veredelt, wodurch seine Blätter größer und zärter werden. Das Verfahren dabei ist wie bei Obstbäumen. Am gewöhnlichsten wird er aus Samen gezogen; diesen gewinnt man von Bäumen, welche nicht entlaubt wurden. Die reifen, vom Baume abgefallenen Beeren werden gesammelt, zerdrückt und dann in einer Schüssel einige Tage einer Gährung überlassen. Alsdann übergießt man die Masse mit kaltem Wasser, wäscht alles Fleisch von dem Samen ab, bis derselbe gereinigt zu Boden sinkt. Nachdem das Wasser abgegossen, wird der Same an einem luftigen und schattigen Orte getrocknet und dann bis zum Gebrauche aufbewahrt.

Ende März oder Anfang April geschieht die Aussaat auf gedüngtes und gut gelockertes Gartenland. Der Same

wird zuvor 24 Stunden in Wasser eingeweicht, in dem man gern etwas Salpeter auflöst; und nachdem man ihn wieder etwas hat abtrocknen lassen, so wird er in die frischen Furchen gesäet und mit ganz guter Gartenerde 1 bis 2 Linien hoch bedeckt. Etwa nach 3 Wochen, in welcher Zeit der Same fleißig begossen werden muß, zeigen sich die Pflänzchen. Die zu dicht stehenden Sämlinge werden im folgenden Frühjahre entweder auf besondere Beete versetzt und zu Hochstämmen ausgebildet, oder, wenn sie als Hecken dienen sollen, an den Ort ihrer Bestimmung verpflanzt. Pflege und Behandlung wie bei den Obstbäumen.

Der Maulbeerbaum wird als Hochstamm, Buschbaum oder als Hecke gezogen. Die beiden zuerst genannten erhalten in den ersten Jahren beim Schnitte die Kesselform: die zu Hecken bestimmten Stämmchen werden wie Spalierbäume behandelt. Beim S c h n i t t e der M a u l b e e r b ä u m e muß man immer auf junges Holz bedacht seyn, da dieses vorzüglich die Blätter liefert. Am vortheilhaftesten wird das Beschneiden der Bäume und Hecken mit dem Laubsammeln verbunden, wenigstens der Hauptsache nach. Dies geschieht so: Man schneidet stets den Zweig sammt dem Laube ab, erntet aber dabei eine Pflanze nicht ganz auf einmal ab, sondern man sammelt von jeder Pflanze möglichst oft und jedesmal wenig Laub, wodurch die Krone nach und nach lichter wird, indem man von den zu dicht stehenden Zweigen so lange einige ausschneidet und ihr Laub verfüttert, bis die unabgelaubten Zweige in gehöriger Entfernung und Richtung von einander abstehen. Dadurch wird dem Baume nicht nur eine zweckmäßige Form erhalten, sondern die stehengebliebenen Zweige werden auch kräftiger und können dem Winterfroste um so sicherer widerstehen.

Der S e i d e n s p i n n e r gehört zu den Nachtschmetterlingen. Er hat weißgelbliche Flügel mit 3 matten, braunen Streifen und am innern Rande der Unterflügel einen eben solchen halbmondförmigen Fleck. Die Fühler sind schwarz und kammförmig. Die Männchen haben einen kleinern und dünnern Körper als die Weibchen, deren Hinterleib stark und dick ist. Die R a u p e n (Seidenraupen, Seidenwürmer) sind anfangs, wenn sie aus den Eiern kommen, schwarzbraun und haben lichtere Borsten, die sie aber schon nach der ersten Häutung verlieren. Sie häuten sich viermal, werden nach jeder Häutung heller und größer. Durch diese Häutungen wird die ganze Lebensdauer der Raupen in 5 Perioden ein-

getheilt. Nach der letzten Häutung ist die Raupe nackt und von gelblichweißer Farbe, hat 16 Füße und am letzten Ringe des Körpers ein kleines, gerades Horn; nach dem Kopfe zu ist sie dünner, und die Haut ist gefaltet. Am Schlusse der letzten Periode, wo sie gegen 3 Zoll lang ist, spinnt sie eine doppelte Hülle aus zarten Seidenfäden, Cocon genannt; davon ist die äußere Hülle weitläufig und locker, die innere ganz dicht und pergamentartig. In derselben verwandelt sie sich in eine 1 Zoll lange, braune Puppe, aus welcher der Schmetterling nach 21 bis 24 Tagen hervorgeht.

Das Zimmer zur Seidenzucht soll hoch seyn, eine sonnige, trockne Lage haben, darf keinem üblen Geruche ausgesetzt seyn und muß geheizt werden können. Um die unmittelbare Einwirkung des Sonnenlichtes, welche den Raupen nachtheilig ist, abzuhalten, müssen die Fenster mit Vorhängen oder Papierläden versehen seyn. Als Lager für die Raupen braucht man Hürden von 3 Fuß Länge und 2 Fuß Breite, deren Rahmen 3 Zoll hoch sind, und deren Boden aus Weiden, Rohr u. dgl. geflochten ist und mit Papier belegt wird. Dieselben werden auf Gestellen in einer Entfernung von 2 Fuß über einander angebracht. Um wenige Raupen zu ziehen, kann man auch Papierkästchen, Schachteldeckel 2c. als Lager gebrauchen.

Die Ausbildung der Raupen, sowie die Größe der Cocons und die Güte der Seide hängt vor allem von der Beschaffenheit der von dem Schmetterlinge gelegten Eier ab. Darum muß man sorgen, stets gesunde Eier zu bekommen. Gute Eier sind an der Oberfläche aschgraugelb, in der Mitte etwas vertieft, krachen beim Zerdrücken auf dem Nagel und geben dabei eine zähe, trübe Feuchtigkeit von sich.

Wenn der Maulbeerbaum Blätter bekommt, was Ende Mai oder Anfang Juni geschieht, so bringt man die Eier in flachen Pappkästchen an den geeigneten Ort, damit die Räupchen auskriechen. Nachdem die Eier 5 bis 6 Tage in der gewöhnlichen Temperatur des Zimmers geblieben sind, so beginnt man einzuheizen und erhöht die Wärme, bei täglicher Steigerung um 1 Grad, von 16 bis 20 Grad Reaumur. Eine höhere Wärme ist der Entwicklung der Raupen schädlich. Als Zeichen des bald erfolgenden Auskriechens gilt es, wenn die Eier eine lichtere Farbe annehmen, und an jedem derselben ein dunkler Punct sichtbar wird, an welchem das Räupchen durchbricht. Sobald die ersten Räupchen zum Vorscheine kommen, so erhöht man die Wärme noch um 2 Grad. Man

bedeckt nun die Eier mit Gaze oder Tüll, der auf einen Rahmen gespannt ist, und legt zarte Maulbeerzweige darüber. Die jungen Räupchen kriechen durch und hängen sich an die Zweige. Sind diese vollgehängt, so entfernt man sie und legt frische auf. Die abgenommenen Räupchen bringt man auf die mit Papier belegten Hürden, und fährt so fort, bis man alle Räupchen übergetragen hat. Nach 3 Tagen muß das Auskriechen vollendet seyn; später auskriechende Räupchen werden nicht mehr beachtet. Die Räupchen müssen auf den Hürden sorgfältig sortirt und nach ihrem Alter zusammengethan werden.

In den drei ersten Perioden reicht man täglich vier- bis fünfmal frisches Futter, und in den beiden folgenden noch öfter bis etwa 8mal, und jedesmal nur so viel, daß die Raupen wenigstens den größten Theil mit Begierde verzehren. Anfangs muß man die zärtesten Blätter geben, dann aber immer stärkere und vor dem Einspinnen die stärksten und reifsten. In den beiden ersten Perioden gibt man einzelne Blätter, in den drei folgenden auch die Zweige sammt den Blättern.

Das Laub zur Fütterung wird früh, wenn der Thau abgetrocknet ist, oder am Abend gesammelt; bei Regenwetter nur im Nothfall. Nasses Laub soll man den Raupen nicht geben, da es Krankheiten verursacht. Die Menge des Futters für die Raupen während ihrer Lebensdauer wird verschieden angegeben; man rechnet im Durchschnitte, daß eine Raupe bis zum Einspinnen $1^1/_2$ bis 2 Loth Futter braucht. Demnach berechnet sich der Futterbedarf für 1000 Raupen auf 50 bis 60 Pfund. Ein ausgewachsener Maulbeerbaum liefert etwa 100 bis 400 Pfund Blätter.

Die ganze Lebensdauer der Raupen, welche 32 bis höchstens 42 Tage beträgt, hängt vorzüglich von der gleichmäßigen und angemessenen Wärme, von der regelmäßigen und reichlichen Fütterung und von der Güte des Futters ab; niedrige Temperatur, spärliche Fütterung, schlechte Blätter verzögern die Entwicklung. Bei sorgfältiger Pflege und einer gleichmäßigen Wärme von 18 bis 20° R. erfolgt 4 bis 5 Tage nach dem Auskriechen aus dem Eie die erste Häutung oder der erste Schlaf. Man kennt den Eintritt derselben daran, daß die Räupchen keine Nahrung zu sich nehmen, mit aufgerecktem Vorderleib unbeweglich an einer Stelle bleiben, der Kopf angeschwollen erscheint und die Haut an und hinter demselben runzelig wird. Die in der Häutung befindlichen Raupen dürfen weder gefüttert, noch sonst beunruhigt und gestört werden. Die erste Häutung dauert bei

passender Wärme von 18 bis 20° R. 24 Stunden. Nach derselben zeigen die Raupen größere Freßlust und verlangen etwas mehr Futter als vor der Häutung.

Die zweite Periode dauert 5 bis 6 Tage; dann tritt die zweite Häutung ein, die 48 Stunden währt; die Temperatur 18 bis 20 Grad. Die dritte Periode dauert gleichfalls 5 bis 6 Tage; die darauf folgende dritte Häutung aber währt 48 bis 72 Stunden; die Temperatur 18 Grad. In der vierten Periode kann die Temperatur auf etwa 17° R. gestellt werden. 5 bis 7 Tage nach der dritten Häutung erfolgt die vierte und letzte Häutung, welche 3 Tage dauert, und bei welcher die Temperatur auf 16 bis 15° R. vermindert werden darf. Die fünfte und letzte Periode nach dem vierten Schlafe dauert 8 bis 10 Tage, in welcher Zeit die Raupe mehr Futter verzehrt als in den 4 vorhergehenden Perioden zusammen.

Besonders wichtig ist, daß die Häutungen möglichst gleichmäßig bei allen Raupen eintreten; deßhalb bringt man nicht allein beim Auskriechen alle Räupchen von gleichem Alter zusammen, sondern man sondert auch die, welche sich in der Häutung verspäten, ab und füttert sie auf besonderen Hürden.

Nebst geregelter Fütterung und angemessener Wärme ist reine Luft ein Haupterforderniß bei der Raupenzucht. Darum muß die Luft so rein als möglich gehalten und die durch die Ausdünstung der Raupen, der Menschen, des Futters, des Kothes ꝛc. verdorbene Luft durch fleißiges Lüften des Zimmers sogleich wieder verbessert werden. Doch ist starke Zugluft zu vermeiden. Namentlich ist reine, frische Luft in der letzten Lebensperiode und während des Einspinnens nothwendig. Zu empfehlen ist es, in den beiden letzten Perioden den Boden öfter mit Wasser und Essig zu besprengen oder damit angefeuchtete Tücher im Zimmer aufzuhängen.

Zum guten Gedeihen der Raupen gehört ferner, daß sie in ihren verschiedenen Lebensperioden auch den entsprechenden Raum haben. Man rechnet für 1000 Raupen in der ersten Lebensperiode $^1/_4$, in der zweiten 1, in der dritten 2 bis $2^1/_2$, in der vierten 5, in der fünften 10 bis 12 Quadratfuß Raum. Hiernach läßt sich der erforderliche Raum für eine größere Raupenmenge bestimmen, wenn man noch weiß, daß 1 Loth Eier etwa 20,000 Raupen gibt, von welchen aber in der Regel nicht viel mehr als die Hälfte zum Einspinnen kommt.

Große Sorgfalt muß auf Reinhaltung der Lager

von Koth und Futterresten verwendet werden. Die Reinigung wird vorgenommen, indem frische Maulbeerzweige auf dieselben ausgebreitet und die darauf angesammelten Raupen auf frische Plätze übergetragen werden. Die erste Reinigung wird nach der ersten Häutung vorgenommen. Auf gleiche Weise folgt nach der zweiten Häutung die Reinigung; ebenso nach der dritten. Nach der vierten Häutung aber muß je über den andern Tag eine Reinigung vorgenommen werden.

Krankheiten werden bei den Seidenraupen nur selten geheilt. Darum suche man sie zu verhüten durch angemessene und stufenweise Erhöhung der Wärme beim Ausbrüten der Eier; durch weites Auseinanderlegen der Raupen, besonders in der letzten Lebensperiode; durch Darreichung von reifem und trocknem Futter; durch Reinhaltung des Lagers und des Zimmers, sowie auch durch Auswahl gesunder und vollkommener Samencocons. Kranke Raupen müssen sobald als möglich entfernt werden. Seit einigen Jahren droht der ganzen europäischen Seidenzucht eine verheerende Krankheit den Untergang, für deren Ursache man eine Ausartung des Maulbeerbaumes hält.

Schon ehe das Einspinnen erfolgt, muß man die erforderlichen Spinnhütten oder Spinngerüste herrichten. Dazu benutzt man leere Hürden, im Kleinen auch Pappkästchen, in welche man 2 Schuhe lange Birkenreiser, Repsstroh oder Pfriemenkraut etwa 1/2 Zoll von einander entfernt einsteckt; oder man braucht auch besondere Gestelle von schmalen Leisten, in welche kleine 1/2 Zoll von einander entfernte Löcher eingebohrt werden, in die man die Reiser oder das Repsstroh einsteckt. Damit die Reiser, Pfriemen oder das Repsstroh durch das Gewicht der Raupen nicht umfallen, gibt man den Spinngestellen am Rande 4 oder 6 dünne Pföstchen von 1 1/2 Fuß Höhe, welche man quer und am Umfang der Gestelle mit Bindfaden verbindet. Den Boden belegt man mit Hobelspänen zum Einspinnen der schwächern Raupen.

Die zum Einspinnen reifen Raupen erkennt man daran, daß sie hell werden und gegen das Licht gehalten, durchscheinen, das Futter verschmähen und unruhig mit emporgerichtetem Vorderleib am Rande der Hürden hin- und herkriechen, daß die Haut am Halse runzelig wird, daß die Raupe, von ihrem Lager genommen, sich um den Finger zu ringeln sucht, aus dem Maule hängende Seidenfädchen zeigt, daß der Unrath grün und weich wird. Alle Raupen, an welchen man diese Kennzeichen wahrnimmt, werden auf die

Spinngerüste übergetragen. Die spinnenden Raupen verfertigen zuerst das äußere, lockere Gewebe, die Flockseide, dann das innere, dichte und feine Gespinnst. In 4 bis 6 Tagen haben sie ihre Arbeit vollendet. Während dieser Zeit ist eine Wärme von 16 bis 18° R. und reine, frische Luft durchaus nothwendig; jede Beunruhigung der Raupen, alles Rütteln und Stoßen an den Spinngerüsten muß sorgfältig vermieden werden.

Die gesponnenen Cocons läßt man nun während 8 bis 10 Tagen unberührt in den Reisern; dann werden sie behutsam mit der Flockseide abgenommen, sortirt und noch 4 bis 5 Tage auf gereinigten Hürden ausgebreitet. Zugleich sondert man die zur Fortpflanzung bestimmten Cocons von den übrigen ab und wählt dazu diejenigen, welche ein festes Gewebe, die meiste Flockseide und eine regelmäßige Form haben. Da gewöhnlich die größten und mehr gerundeten Cocons Weibchen, die kleinern und mehr länglichen aber Männchen sind, so wählt man von beiden eine gleiche Anzahl aus und bringt sie, nachdem man sie von der Flockseide gereinigt hat, die beiden Geschlechter abgesondert, auf Hürden und klebt am besten die Cocons einzeln mittels Gummiwasser auf Papier auf. Nach 20 bis 25 Tagen von Anfang des Einspinnens an kriechen die Schmetterlinge hervor, was gewöhnlich des Morgens geschieht.

Um ihren Cocon durchbrechen zu können, befeuchten sie dessen eines Ende mit einer besondern Flüssigkeit, die sie von sich geben, und drücken alsdann mit dem Kopfe heftig gegen die erweichte Stelle. Die ausgekrochenen Schmetterlinge setzt man alsdann paarweise, je ein Männchen und ein Weibchen, zur Begattung zusammen. Nach geschehener Paarung, die etwa einen Tag dauert, werden die Männchen behutsam von den Weibchen getrennt und weggeworfen; die Weibchen aber auf Leinwand oder Papier gesetzt, wo sie in kurzer Zeit einen zimmetbraunen Saft von sich spritzen und dann bald ihre Eier (ein Weibchen 300 bis 500) legen, welches Geschäft sie in 40 bis 48 Stunden vollenden. Das Zimmer muß während der Paarung und des Eierlegens etwas düster gehalten werden. Die Eier sind anfangs gelblich, werden aber, wenn sie fruchtbar sind, nach etwa 3 Wochen aschgrau; nur die unfruchtbaren Eier bleiben gelblich. Diese gesunden Eier müssen nun an einem kühlen, trocknen, ja nicht dumpfigen oder feuchten Orte zur Zucht im folgenden Jahre aufbewahrt werden.

Bei den zur Gewinnung der Seide bestimmten Cocons

müssen die darin befindlichen Puppen 14 bis 18 Tage nach dem Einspinnen, also bald nach dem Sortiren getödtet werden, weil sie, wenn sie sich zu Schmetterlingen ausbildeten, das Gespinnst durchbrechen und dasselbe zum Abhaspeln unbrauchbar machen würden. Die Tödtung geschieht entweder durch trockne Hitze, indem man die Cocons in Körben in den Backofen bringt, nachdem das Brod aus demselben genommen worden ist, und derselbe noch 30 bis 35 Grad Wärme hat, und sie etwa eine halbe Stunde darin läßt; oder man tödtet sie durch heiße Wasserdämpfe, indem man sie in einem Siebe über einen Kessel mit siedendem Wasser stellt und mit Tüchern wohl zudeckt. Nach geschehener Tödtung (die man daran erkennt, daß die in der Hitze befindlichen Puppen kein Geräusch mehr verursachen, und wenn man einzelne Cocons aufschneidet, die Puppen beim Drücken mit dem Finger keine Lebenszeichen mehr von sich geben) werden die Cocons an einem luftigen Orte zum Trocknen ausgebreitet.

Der Ertrag an Cocons ist verschieden; noch mehr aber ist es die Güte derselben. 1000 gewonnene, gute Cocons wiegen etwa 2 Pfund und geben ohne die Floretseide 1/5 bis 1/4 Pfund Haspelseide, von welcher das Pfund zu 12 bis 14 fl., oft auch bedeutend höher gekauft wird, wenn sie gut abgehaspelt worden ist. Von den Cocons wird das Pfund, wenn sie ganz gut, gehörig ausgetrocknet und fest gesponnen sind, durchschnittlich um 1 fl. verkauft; von den weniger festen kostet das Pfund 48 kr. und von Doppelcocons 30 kr.

Am zweckmäßigsten geschieht die Verwerthung der Cocons von dem Seidenzüchter, wenn er dieselben an eine Abhaspelungsanstalt alsbald nach der Ernte verkauft, da das Abhaspeln nicht allein kostspielige Einrichtungen erfordert, sondern auch viel Geschicklichkeit und mehrjährige Uebung dazu gehört, um gute Haspelseide zu erlangen, durch ein unordentliches Behandeln im Haspeln aber die beste Rohseide oft ihren ganzen Werth verliert. Die weitere Behandlung der Haspelseide ist immer Sache des Fabricanten.

Zu Floretseide verwendet man die durchgebissenen Cocons, die Flockseide und die beim Haspeln entstehenden Abfälle. Man kann dieselbe in der Haushaltung ähnlich der Wolle verarbeiten und das Garn davon zum Verstricken verwenden. Große Mengen von Floretseide können mit der Haspelseide an die Fabricanten verkauft werden.

Anhang.

Vergleichung einiger Maße und Gewichte.

a. Längenmaße.

Namen der Länder und Maße.	Der Fuß enthält Meter.	Der Meter enthält übliche Fuß.
Baden	0,300	3,335
Bayern	0,292	3,425
England	0,304	3,285
Hannover	0,292	3,425
Hessen-Cassel	0,288	3,470
Hessen-Darmstadt	0,250	4
Mecklenburg	0,286	3,483
Nassau	0,500	2
Oesterreich	0,318	3,145
Preußen	0,313	3,186
Sachsen	0,283	3,539
Würtemberg	0,286	3,492

b. Flächenmaße.

Namen der Länder und Maße.	Das landesübliche Maß enthält Aren	Die Hektare enthält landesübliche Maße
Baden, Morgen	36	2,778
Bayern, Tagwerk . . .	34,07	2,935
England und Nordamerika, Acre . . .	40,49	2,471
Hannover, Morgen . . .	26,21	3,815
Hessen-Cassel, Acker . . .	23,86	4,191
Hessen-Darmstadt, Morgen .	25	4
Mecklenburg, Morgen . .	63,51	1,576
Nassau, Morgen	25	4
Oesterreich, Wiener Joch .	57,57	1,737
Preußen, Morgen . . .	25,53	3,917
Sachsen, Morgen	40,60	1,814
Würtemberg, Morgen . .	31,52	3,172

Anmerk. Ein bayerisches Tagwerk hat 40,000 Quadratfuß oder 100 Decimalen, 1 Decimale hat 34,07 Quadratmeter.

c. Getreidemaße.

Namen der Länder und Maße.	Das landesübliche Maß enthält Liter	Der Hectoliter enthält an landesüblichem Maße
Baden, Malter	150	0,67
Bayern, Scheffel	222	0,497
England, Büschel	35	2,86
Hannover, Himten . . .	31	3,22
Hessen-Cassel, Scheffel . .	80	1,244
Hessen-Darmstadt (Mainzer Malter)	128	0,781
Mecklenburg, Scheffel . .	40	2,513
Nassau, Malter	109	0,917
Oesterreich, Metzen . . .	61	1,6
Preußen, Scheffel	54	1,819
Sachsen, Scheffel	139	0,964
Würtemberg, Scheffel . .	177	0,565

d. Flüssigkeitsmaße.

Namen der Länder und Maße.	Das landesübliche Maß enthält Liter	Der Liter enthält landesübliches Maß
Baden, Maß	1,5	0,667
Bayern, Maß	1,07	0,935
England und Nordamerika, Gallon . .	3,785	0,264
Hannover, Quartier . . .	0,971	1,029
Hessen-Cassel, Maß . . .	1,984	0,504
Hessen-Darmstadt, Maß . .	2	0,5
Mecklenburg, Pott . . .	0,905	1,105
Nassau, Jungmaß . . .	1,694	0,59
Oesterreich, Quart . . .	1,414	0,707
Preußen, Quart	1,145	0,873
Sachsen, Meßkanne . . .	1,428	1,070
Würtemberg, Schenkmaß .	1,672	0,598

e. Gewicht.

Namen der Länder und Gewichte.	Das landesübliche Pfund enthält Gramm	Der Kilogramm enthält landesübliche Pfund
Baden	500	2
Bayern	560	1,786
England und Nordamerika .	453	2,205
Hannover	468	2,138
Hessen-Cassel	468	2,138
Hessen-Darmstadt	500	2
Mecklenburg	500	2
Nassau	470	2,124
Oesterreich	560	1,786
Preußen	468	2,138
Sachsen	467	2,142
Würtemberg	467	2,142

Anmerk. Das metrische Pfund hat 500 Gramm oder 1/2 Kilogramm; der metrische Centner hat 100 Kilogr. oder 200 Pfund.

hübsch ausgestattete Büchlein besonders tauglich für die Hand der Schüler in Winterabendschulen. Wenn, wie dies in Württemberg der Fall ist, die männliche ledige Jugend vom 14. bis 18. Lebensjahre in obligatorischen oder freiwilligen Abendstunden den Winter über in die rationelle Landwirthschaft eingewiesen werden soll, so bedarf der Schüler schlechterdings ein Büchlein zur Lectüre, das sowohl sachdienlich belehrt, als größere Fachschriften vorbereitet. Referent benützte früher das Büchlein von Blumenstetter; jeder Schüler hatte dasselbe in der Hand. Hier ist eine Schrift, welche das Wichtigste aus der Landwirthschaft in einer dem wissenschaftlichen Standpunkte entsprechenden und doch möglichst populären, deutlichen und klaren Haltung vorführt und auf welche die Lehrer mit Recht nachdrücklicher aufmerksam gemacht werden dürfen, weil das Büchlein — 174 Seiten stark — nach Form und Inhalt als durchaus gelungen zu bezeichnen ist. Hauptcapitel in ihm sind: Die Grundstoffe der Pflanzen; Wachsthum und Ernährung derselben; Der Ackerboden, Bodenarten; Düngung; Körnerfrüchte, Futter- und Handelspflanzen; Obstbaumzucht; Viehzucht.

Luz in Heubach.

Deutsche Sprachlehre

von Grünewald *rc.*

196 Seiten. — Preis 1 fl.

In der deutschen Grammatik muß ein Lehrer feststehen. Streng wissenschaftliche Werke mit ihrem specifisch-gelehrten Gepräge, wie die von Dr. Becker, Grimm, Götzinger und Wetzel, erfordern ein reiferes, denkkräftiges Publicum und setzen schon ernstliche grammatische Studien und bedeutendere Vorkenntnisse voraus, wenn sich ein rechter Gewinn dabei ergeben soll. Darum haben etwas einfachere Schriften, wie die von Kellner, Dr. Bauer, Rissl und Kehrein, in der Schulwelt ein namhaftes Glück gemacht. Diesen zuletzt genannten darf das Werk von Grünewald beigesellt werden, als ein gleich treffliches. Aus Seminarlectionen hervorgegangen, ist an seinem Inhalte lange Jahre hindurch gefeilt worden. Der denkende Lehrer trifft hier eine klare und überschauliche Darstellung der grammatikalischen Lehrsätze, Unterscheidungen und Gesetze, wie ihre Kenntniß, mit besonnener Auswahl und Prüfung, zu seiner Bildung und Berufsthätigkeit nothwendig ist. Zum Leitfaden für den deutschen Sprachunterricht bei Schulamtszöglingen bestimmt, verdient derselbe es auch in weiteren Kreisen zu sein. Die einzelnen §§ sind lernhaft und kurz gefaßt und mit Aufgaben versehen. Es begegnet mir darin Alles, was ich in diesen Kreisen für sprechens- und übenswerth erachte, in der gegenwärtig üblichen Auffassungsweise. So wird das Buch, gleich Bauer, Kellner, Kehrein, Georg, Traut, Dr. Hermes, auch ein ganz geeigneter Grundstock zu etwaigen tieferen grammatischen Sprachstudien. Es will nicht Bahn brechen für eine neue Grammatik, für Reformen darin, sondern nur das Ergebniß der allgemeiner gültigen gram-

matischen Ansichten darlegen. In dieser Hinsicht gebührt ihm das Lob der unbedingten Brauchbarkeit und Tüchtigkeit.

G. Luz in Heubach.

Heinrich Lützel,

geistliche und weltliche Männerchöre ꝛc.

Die Sammlung dieser Chöre war ein glücklicher Gedanke und ihre Herausgabe eine rühmliche That. Wie zur Einübung in den Seminarien taugen sie in noch ausgezeichneterer Weise zur feierlichen, würdigen Eröffnung von Lehrerconferenzen und Lehrergesangvereinen. Es sind Tonsätze in altclassischem Stile, aus der früheren und neuen Zeit, von herrlicher Erhabenheit, von eindringlicher Wirkung, beseelt von kirchlichem Ernste, Charakter und Geiste. Der Herausgeber hat seine musikalische Tüchtigkeit dadurch beurkundet. Die Chöre, 59 an der Zahl, sind nach dem christlichen Festkreise geordnet. Es versteht sich von selber, daß sie zur kirchlichen Aufführung durch Gesangvereine in Stadt und Land sich gleich empfehlen. In Württemberg ist eine ähnliche Sammlung von Weber im Gebrauche, aber die Bekanntschaft mit mehreren derartigen Werken ist für Chordirigenten fast ein Bedürfniß und der zeitweilige Wechsel mit solchen Sammlungen ist erfrischend. Die schöne, deutliche Ausstattung thut dem Auge wohl. Weltliche Lieder zur Benützung und Erheiterung im geselligen Kreise sind es 30, wenn auch lauter bekannte, so doch die schönsten, kräftigsten und beliebtesten, sowohl Volksweisen als künstlichere. Der Preis, 1 fl. 12 kr., ist sehr billig und ermöglicht die dem Hefte gebührende, weiteste Verbreitung.

Luz in Heubach.

Lützel, Liederkranz etc.

Dieser Liederkranz gehört zu den besten der vorhandenen. Das erste Heft, ein- und zweistimmige Lieder, enthält 95 Nummern, das zweite Heft, drei- und vierstimmige Gesänge für Oberklassen eines größeren Schulorganismus, enthält 51 Lieder. Diese reiche Zahl gestattet für jede Volks-, Bürger-, Real- und Lateinschule eine beliebige Answahl und macht das Büchlein überall höchst brauchbar. Seine Durchsicht, nicht flüchtig und oberflächlich, hat mich im Ganzen sehr befriedigt. Ich pflege an solche Schulbücher (vide Dr. Heindl's Repertorium 1865 pag. 304) sehr strenge Anforderungen zu machen.

Luz in Heubach.

Chorgesangschule
für Männerstimmen von Schletterer 2c.

In Erwägung, daß diese Chorgesangschule für Männerstimmen eine höchst gediegene, an practisch treffenden Belehrungen und Bemerkungen reiche Arbeit ist, die wiederum auf's Günstigste für die literarische Thätigkeit des rühmlich bekannten Verfassers auf dem Gebiete der Musik zeugt; in Erwägung, daß eine solche Schrift als Lectüre und Rathgeber für Gesanglehrer und Liederkranzdirectoren gar nicht überflüssig ist, weil immer wieder junge Männer eintreten, so sei das freundliche Büchlein recht sehr empfohlen. Stimm- und Taktübungen werden nach methodischen Gründsätzen vorgenommen. Die Chöre zum Schlusse haben mir sehr gut am Claviere gefallen. Was ist in unsern Gesangvereinen gewöhnlich Brauch, die vollständige Einführung in die Gesangeskunst und Gesangesfertigkeit, oder der mechanische Betrieb? Wir Lehrer müssen auf solche Stimmen der Einsicht und Erfahrung hören.

Luz in Heubach.

Grünewald's Naturgeschichte.

Bei der Umschau auf dem Gebiete der naturhistorischen Literatur begegnet mir unter den beachtenswerthen Lehrschriften für Schulpräparanden, Seminaristen und für die Hand der Lehrer besonders der Leitfaden von Grünewald als vorzüglich. Derselbe gliedert den sämmtlichen Stoff in die 3 Stufen: a) Reiche und Classen, b) Classen und Ordnungen, c) Ordnungen und Familien. Er ist in dieser Hinsicht wirklich eine methodische Meisterarbeit. Der Lehrer in der Volks- und Bürgerschule kann und wird namentlich die Einzelbeschreibungen benützen. Das Buch enthält solche genauere Bilder 34 von Thieren, 40 von Pflanzen, 15 von Mineralien. Auf der zweiten Stufe wird behandelt der Mensch; hierauf folgen 99 Beschreibungen von Thieren, 91 von Pflanzen, 20 von Mineralien, die Felsarten und je die Uebersicht der Classen. Diese beiden Stufen nehmen den Raum von Seite 1 bis 175 ein. Die dritte Stufe, eine systematische Gliederung, paßt für das Studium der Seminaristen und der Lehrer. Diese Schrift überragt in methodischer Hinsicht und in wissenschaftlicher Darstellung das bekannte Büchlein von Schubert und ähnliche Schriften weit.

Luz in Heubach.

Grünewald, Christian,

Leitfaden beim Unterrichte in der Landwirthschaft für Schullehrlinge und Schulseminaristen

Kaiserslautern 1867